



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: \"Ricchezza ed energia\".

Beschreibung:

La selezione dei vitigni a Rauzan-Ségla è un'interazione armoniosa tra il terroir e il potenziale delle uve. Le terrazze del Médoc offrono una base variegata per lo sviluppo dei vitigni. Il Cabernet Sauvignon prospera sui terreni ghiaiosi e sfrutta la maturazione tardiva per sviluppare profondità e complessità. Il Merlot dimostra la sua versatilità e aggiunge una nota dolce e fruttata, mentre il Cabernet Franc conferisce alla cuvée accenti vivaci e pieni di carattere.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, disco violaceo. Bouquet complesso e profondo con aromi di bacche nere e molteplici sfumature floreali. Al palato è elegante e setoso, con tannini deliziosi, di cui apprezzeremo la chiarezza e la finezza. Finale lungo con aromi di ribes nero e fiori di gelso.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produttore: Margaux AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2046

Varietà d'uva: 68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0520916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Jeb
Dunnuck 98/100, Parker 97+/100
Varietà d'uva: 68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Petit
Verdot
Da bere: da subito fino al 2046
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decentarlo.