



## Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

La tendenza al rialzo continua

### **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:**

Incantevoli note di violetta e un tocco minerale impreziosiscono il bouquet molto complesso, con sentori di scorza d'arancia e ribes nero, seguiti da chiodi di garofano. Il palato è complesso e incredibilmente denso, setoso, filante ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso e molto profondo. Le spezie del terroir segnano il finale lungo e concentrato, con note di marasca e liquirizia.

### **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

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0520918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97+/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 99/100, Neal Martin 95/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 96/100  
**Varietà d'uva:** 56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 18 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** 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.