



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Una rarità apprezzata da Margaux e un beniamino della critica

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:

Profondo bouquet con molta mineralità e piccoli frutti neri, oltre a rosmarino secco, ginepro, una delicata nota di lavanda e melissa. Al palato è concentrato, con una stretta struttura tannica, una consistenza setosa e una magnifica ampiezza. Sul finale a cascata, questo Margaux "tira fuori il martello" e colpisce: delicate tracce di grafite, ciliegie selvatiche e una fine astringenza. Il grande cinema di Margaux e l'ultima annata del maestro di cantina Henry de Ruffray.

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%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100, James Suckling 96/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2050
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.