



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:

Porpora intenso, centro opaco, disco lilla tenue. Affascinante bouquet floreale con note di rose rosse e fiori di ribes nero, seguite da mirtilli alpini appena raccolti, praline di torrone, dolci di ribes rosso e succo di ciliegia Morello. Al palato è sublime, vellutato e profondo, con tannini di cacao perfettamente maturi e un corpo muscoloso. Fuochi d'artificio di ciliegia selvatica e ribes nero nell'energico finale di magnifica astringenza.

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: 13.5%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 98/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 97/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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 decentarlo.