



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Il boom 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:

Magnifico bouquet, complesso e danzante, con lampone selvatico, gelatina di ribes rosso e un seducente profumo di violetta. Al palato è corposo, setoso, vivace e vibrante, con un estratto leggermente salato e un corpo perfettamente costruito. Il finale è concentrato e infinitamente lungo, con note di bacche nere, ribes nero, mineralità e astringenza sublime. Uno dei migliori della sua categoria. Da comprare assolutamente!

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2052

Artikelnummer: 0520921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94-97/100, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 93-95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18+/20
Da bere:	2028-2052
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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 decantarlo.