



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Un "must" di Margaux

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:

Bouquet compatto con note fini di iris, ciliegia selvatica e dragoncello, con sentori di ribes nero e grafite. Palato complesso e muscoloso, setoso, vivace ed equilibrato, con tannini stretti. Finale concentrato e molto deciso con aromi di ribes rosso, sfumature di terroir, astringenza sublime ed estratto pepato. Un classico Rauzan-Ségla con un grande potenziale di invecchiamento, che può ancora guadagnare in potenza.

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: 2030-2040

Varietà d'uva: 72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0520922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, J. Robinson 18/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot
Da bere:	2030-2040
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 decantarlo.