



2017 Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé, Margaux AOC

Il volo continua

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rosso granato con riflessi violacei sul disco. Un bel bouquet di lamponi e farina d'avena rossa fresca, con note inebrianti di ribes nero e prugna al secondo naso. Elegante al palato, con una trama setosa e delicatamente sabbiosa e tannini rotondi, e un lungo finale che rivela una perfetta interazione tra gli aromi del lungo retrogusto e l'incredibile freschezza. Un'altra tacca al di sopra dell'anno scorso!

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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 d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Margaux

Produttore:

Château Rauzan Ségla

Valutazioni:

Neal Martin 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2027-2047

Varietà d'uva:

62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0520917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot
Maturità:	2027-2047
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	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.