



2018 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Margaux

Produttore: Château Rauzan Ségla

Valutazioni: James Suckling 99/100, Neal Martin 95/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 97+/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 99/100

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0520918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Neal Martin 95/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 97+/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 99/100
Varietà d'uva:	56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.