



2019 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Una rarità apprezzata da Margaux e un beniamino della critica

Nota di degustazione:

Profondo bouquet con molta mineralità e piccoli frutti neri, oltre a rosmarino secco, ginepro, una delicata nota di lavanda e melissa. Al palato è concentrato, con una stretta struttura tannica, una consistenza setosa e una magnifica ampiezza. Sul finale a cascata, questo Margaux "tira fuori il martello" e colpisce: delicate tracce di grafite, ciliegie selvatiche e una fine astringenza. Il grande cinema di Margaux e l'ultima annata del maestro di cantina Henry de Ruffray.

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:	Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, James Suckling 96/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0520919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2050
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.