



2020 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco, disco lilla tenue. Affascinante bouquet floreale con note di rose rosse e fiori di ribes nero, seguite da mirtilli alpini appena raccolti, praline di torrone, dolci di ribes rosso e succo di ciliegia Morello. Al palato è sublime, vellutato e profondo, con tannini di cacao perfettamente maturi e un corpo muscoloso. Fuochi d'artificio di ciliegia selvatica e ribes nero nell'energico finale di magnifica astringenza.

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 98/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0520920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 98/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100
Varietà d'uva:	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.