2021 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Il boom 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:
Magnifico bouquet, complesso e danzante, con lampone selvatico, gelatina di ribes rosso e un seducente profumo di violetta. Al palato è corposo, setoso, vivace e vibrante, con un estratto leggermente salato e un corpo perfettamente costruito. Il finale è concentrato e infinitamente lungo, con note di bacche nere, ribes nero, mineralità e astringenza sublime. Uno dei migliori della sua categoria. Da comprare assolutamente!
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:	Antonio Galloni 94–97/100, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18+/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2052
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0520921

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94–97/100, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2028-2052
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch