



2014 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Una bella polizza vita con una grande annata

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 ai vitigni una base diversificata per il loro sviluppo. Il Cabernet Sauvignon prospera sui terreni ghiaiosi e beneficia della maturazione tardiva per sviluppare profondità e complessità. Il Merlot dimostra la sua versatilità e apporta una nota dolce e fruttata, mentre il Cabernet Franc conferisce alla cuvée accenti vivaci e di carattere.

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo, denso al centro, lilla sul disco. Naso discreto con note di fiori, amarene, sambuco e leggero tabacco. Palato fine e opulento con tannini magnificamente maturi. Mai un primeur appariscente, ma con la garanzia di un grand cru.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Rauzan Ségla
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
Maturità:	fino a 2052
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0520914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 95/100, Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità: fino a 2052
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.