



2022 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Un "must" di Margaux

Nota di degustazione:

Bouquet compatto con note fini di iris, ciliegia selvatica e dragoncello, con sentori di ribes nero e grafite. Palato complesso e muscoloso, setoso, vivace ed equilibrato, con tannini stretti. Finale concentrato e molto deciso con aromi di ribes rosso, sfumature di terroir, astringenza sublime ed estratto pepato. Un classico Rauzan-Ségla con un grande potenziale di invecchiamento, che può ancora guadagnare in potenza.

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:

Jeb Dunnuck 97–99/100, Score 18.5/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, J. Robinson 18/20, James Suckling 97–98/100, Parker 96–97/100, WeinWisser 19+/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Maturità:

2030-2040

Varietà d'uva:

72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0520922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97–99/100, Score 18.5/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, J. Robinson 18/20, James Suckling 97–98/100, Parker 96–97/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot
Maturità:	2030-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.