



## 2008 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Il volo in alto 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 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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Margaux
<b>Produttore:</b>	Château Rauzan Ségla
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0520908

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Rauzan-Ségla**

2e Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**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.