



2024 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Il volo 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:

Incantevoli note di violetta e un tocco minerale impreziosiscono il bouquet molto complesso, con sentori di scorza d'arancia e ribes nero, seguiti da chiodi di garofano. Il palato è complesso e incredibilmente denso, setoso, filante ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso e molto profondo. Le spezie del terroir segnano il finale lungo e concentrato, con note di marasca e liquirizia.

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:	
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0520924

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

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.