



## 2017 Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé, Margaux AOC

L'envol se poursuit

### Description:

La sélection des cépages chez Rauzan-Ségla est une interaction harmonieuse entre le terroir et le potentiel des raisins. Les terrasses du Médoc offrent aux cépages une base variée pour leur développement. Le cabernet sauvignon s'épanouit sur les sols graveleux et profite de la maturité tardive pour développer profondeur et complexité. Le merlot montre sa polyvalence et apporte une note douce et fruitée, tandis que le cabernet franc confère à la cuvée des accents vifs et pleins de caractère.

### Note de dégustation:

Rubis grenat, violacé sur le disque. Quel beau bouquet de framboises et de gruaux rouges frais avec de jolies notes capiteuses de cassis et de prune en deuxième nez. Bouche élégante à la texture soyeuse et délicatement sablonneuse et aux tanins ronds. Longue finale qui révèle une parfaite interaction entre de longs arômes en retro-olfaction et une fraîcheur incroyable. Encore un cran au dessus de l'année dernière!

### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

### Pays d'origine:

France

### Région:

Bordeaux

### Sous-région:

Margaux

### Producteur:

Château Rauzan Ségla

### Notation(s):

Neal Martin 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18+/20

### Vol. alcool:

13.0 %

### Apogée:

2027-2047

### Cépage(s):

62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot

### Référence:

0520917

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Neal Martin 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20  
**Cépage(s):** 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot  
**Apogée:** 2027–2047  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.