



2019 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Une rareté prisée de Margaux et un chouchou des critiques

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:

Bouquet profond avec beaucoup de minéralité et de petites baies noires ainsi que du romarin séché, du genièvre, une délicate note de lavande et de la mélisse. Bouche concentrée avec une trame tannique serrée, une texture soyeuse et une magnifique amplitude. Dans la finale en cascade, ce Margaux "sort littéralement le marteau" et frappe: délicates traces de graphite, cerises sauvages et une belle astringence. Du grand cinéma signé Margaux et le dernier millésime du maître de chai Henry de Ruffray.

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):

Parker 96/100, Score 18.5/20, James Suckling 96/100, WeinWisser 19+/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2028-2050

Cépage(s):

62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc

Référence:

0520919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 96/100, Score 18.5/20, James Suckling 96/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc
Apogée:	2028–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.