



2022 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Un "must-have" de Margaux

Note de dégustation:

Bouquet compact aux belles notes d'iris, de cerise sauvage et d'estragon, sur des touches de cassis et de graphite. Bouche complexe et musclée, soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins serrés. Finale concentrée et très ferme aux arômes de groseilles, avec des nuances de terroir, une sublime astringence et un extrait poivré. Un Rauzan-Ségla classique d'un grand potentiel de garde, qui peut encore gagner en puissance.

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

Eleveage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot

Référence: 0520922

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):	Jeb Dunnuck 97–99/100, J. Robinson 18/20, James Suckling 97–98/100, Parker 96–97/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100
Cépage(s):	72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.