



2008 Château Rauzan-Ségla

2e 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:

Des notes envoûtantes de violette et une touche minérale agrémentent le bouquet très complexe aux nuances de zestes d'orange et de cassis, puis de clous de girofle. Bouche complexe et d'une incroyable densité, soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins serrés et corps musclé, très profond. Les épices du terroir marquent la longue finale concentrée aux notes de griotte et de réglisse.

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):	Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0520908

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): Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool: 13.5 %
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
décanner.