



2021 Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Il boom 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:

Magnifico bouquet, complesso e danzante, con lampone selvatico, gelatina di ribes rosso e un seducente profumo di violetta. Al palato è corposo, setoso, vivace e vibrante, con un estratto leggermente salato e un corpo perfettamente costruito. Il finale è concentrato e infinitamente lungo, con note di bacche nere, ribes nero, mineralità e astringenza sublime. Uno dei migliori della sua categoria. Da comprare assolutamente!

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:

Antonio Galloni 94–97/100, Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18+/20

Vinificazione:

in barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2028-2052

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0520921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 94–97/100, Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18+/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2028-2052

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: in barrique

Gradazione alcolica: 13.5 %

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.