



pdf.fiche.page-title

Château Rauzan Ségla G.C.C. | Margaux France (BORDEAUX) – 2021

Vinification

De druiven werden geoogst in de maand september, startende met Merlot op 8 september en eindigend met de Cabernet Sauvignon op 29 september. Traditionele vinificatie met een extensieve rijping op vat: 18 maanden in 60% nieuwe vaten.

Dégustation

De neus opent met bloemige tonen van centifolia rozen en meidoorn. Na walsen ontwikkelt zich een duidelijk waarneembare chocoladetoets, gecombineerd met praliné en koffie. Zachte aanzet in de mond met fijne en rijpe tannine. De 2020 vintage is complex en krachtig.

Mets adaptées

Fromage - fort | Veau - rôti aux girolles | Canard - grillé | Steak - agneau

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

