Ségla, Margaux, 2ème vin du Château Rauzan-Ségla (2ième GCC)



De heerlijke Ségla, de tweede wijn van Château Rauzan-Ségla (eigendom van de Chanel-groep), belichaamt de toegankelijke elegantie en het vakmanschap van het château. Hij krijgt dezelfde zorg als zijn grote broer en combineert frisheid, complexiteit en een zijdezachte structuur, waardoor hij een verfijnde kennismaking met het domein biedt.

Oorsprong: Ségla 2015 is ideaal bij gerechten met gestoofd rundvlees, duiven in bosbessensaus of gerijpte kazen en laat zich van zijn veelzijdige kant zien aan tafel. Serveer tussen 16 en 18 °C, na licht te hebben laten ademen om de aroma's volledig tot hun recht te laten komen.

Druiven: 55 % Cabernet-Sauvignon 43 % Merlot 1 % Petit Verdot 1 % Cabernet Franc

Vinificatie: Na een voor elke perceel aangepaste maceratie rijpt de wijn 16 maanden in Franse eikenhouten vaten (25% nieuw). Deze aanpak behoudt de puurheid van het fruit en voegt tegelijkertijd een vleugje kruiden en complexiteit toe, voor een evenwicht tussen kracht en delicatesse.

Degustatie: Deze wijn onderscheidt zich door zijn diepe robijnrode kleur en een precieze neus waarin zwarte vruchten (bramen, bosbessen), cederhout en een minerale toets van grafiet overheersen. In de mond omhullen soepele tannines en een frisse zuurgraad aroma's van framboos, vanille en sinaasappelschil, voor een elegante en aanhoudende afdronk. Het hout (25% nieuw) is perfect geïntegreerd en zorgt voor rondheid zonder het fruit te maskeren.

Bewaarpotentieel: 5-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Speenlamsvlees, alle vleessoorten, geserveerd met gecorseerde sauzen, o.m. met rode wijn, eventueel vergezeld van donkere paddenstoelen (doodstrompetten, morieljes, truffels) of zelfs op smaak gebracht met ganzenlever.