

SÉGLA

BORDEAUX / MARGAUX · FRANÇA

Irmão mais novo do Château Rauzan-Ségla, Ségla vem dos vinhedos que gravitam em torno dos vinhedos centrais. O seu papel é convidar os apreciadores de vinho para o mundo de Rauzan-Ségla, introduzindo-os nos mistérios do seu terroir. Espetacular, oferece um paladar com muita fruta e deliciosos toques apimentados. Um conjunto emoldurado por taninos macios e uma mineralidade sutil. É um vinho de carácter forte e vibrante.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Margaux

UVAS

Cabernet Sauvignon (50,5%), Merlot (46%), Petit Verdot (3%) e Cabernet Franc (0,5%)

SAFRA

2017

SOLO

Cascalho profundo (graves gūnziennes) sobre subsolo argilo-calcário, espalhado pelas diversas parcelas da propriedade. Lotes de parcelas mais jovens ou de perfil mais frutado.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas do dia a dia — bife grelhado, picanha, costela, hambúrguer artesanal mais caprichado. Frango assado com ervas, pato em preparo mais simples, lombo ou pernil de porco.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita manual, seleção refinada das uvas;
- ◆ Fermentação alcoólica com temperatura controlada. A vinificação é feita parcela a parcela em pequenas cubas de inox em para realçar a pureza e complexidade aromática do vinho. Este rigoroso trabalho realizado nas caves que nos permite revelar a singularidade carácter de cada cru. Ao longo dos meses, nossa equipe de especialistas constrói um conhecimento aprofundado dos lotes de vinho de cada parcela. É este trabalho minucioso nas caves que lança as bases para a fase final do processo de vinificação: o corte ou assemblage. Não existe uma receita pré-definida ou fórmula. Cada safra traz consigo novas condições que precisam ser compreendidos e interpretados para recriar a marca, equilíbrio e carácter de Ségla. Cada nova safra de Ségla é única por si só;

NOTAS DE PROVA

Cor: possui uma cor rubi profunda;

Aroma: rico em frutas vermelhas, aparecem também notas de chocolate, terra molhada e ervas frescas;

Sabor: este segundo vinho fantástico e encantador do Château Rauzan-Ségla tem um paladar com muita fruta e deliciosas faíscas apimentadas, emolduradas por taninos macios e uma mineralidade sutil. É encorpado e com marcante final.