



## CHATEAU RAUZAN-SEGLA 2008 GRAND CRU CLASSE, MARGAUX

2. cru slot i Margaux, der siden 1994 har været ejet af Chanel, der har brugt store summer på at forbedre kvaliteten ved bl.a. at genindføre håndarbejde i marken og høsten samt håndsortering af druerne og bedre fade. Lavet på hovedsageligt Cabernet Sauvignon blandet med Merlot samt en smule Cabernet Franc og Petit Verdot. Modnet 18 måneder på barriques, hvoraf 60 % er nye.

Flot dybde med aromer af blåbær, brombær, hindbær, tobak og fadnoter. God dybde i smagen og med årgangens fine saftighed og elegance. Meget, meget flot længde.

Viser begyndende modenhed og vil være flot til lam med skysauce.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Frankrig

**OMRÅDE:**

Bordeaux

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Små fade

**SERVERING:**

16-18 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2015-2030

**ALKOHOL:**

13 %

**VELEGNET TIL:**

Lam Løbende vildt Oksekød