

CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSE



MARGAUX

MILLÉSIME 2001

Le millésime 2001 offre un très joli fruit, précis et peu évolué. Son nez, aromatique et racé, exprime des arômes de fraises et de fruits rouges compotés. En bouche l'attaque est nette, relevée d'une touche de café torréfié. Belle structure avec des tanins étoffés et amples. Soyeux, précis, le vin est parfaitement tendu et d'une surprenante jeunesse. Un grand vin sorti de l'ombre.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux

Printemps : frais en avril, puis doux et sec

Été : frais et humide en juillet, chaud en août,
plutôt frais en septembre

Automne : belles journées ensoleillées

DATES DE VENDANGES

Cabernet Sauvignon : le 5 octobre (jeunes plantes) -
du 6 au 11 octobre

Merlot : les 28 et 29 septembre (jeunes plantes) -
du 1^{er} au 5 octobre

Petit Verdot : les 28 et 29 septembre

Cabernet Franc : le 5 octobre

RENDEMENT

46 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 50% de barriques neuves pour
Château Rauzan-Ségla et 5% pour Ségla.

DEGRÉ

12,5 %

ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

63 % Cabernet Sauvignon

34 % Merlot

3 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE SÉGLA

53 % Cabernet Sauvignon

42 % Merlot

5 % Petit Verdot

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

SUPERFICIE EN PRODUCTION

51 ha

MOSAÏQUE DES SOLS

Graves argileuses de la Terrasse 4

Graves fines sablo-argileuses

Sols sablo-graveleux

DENSITÉ DE PLANTATION

6 600 à 10 000 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

ENCÉPAGEMENT

54 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

5 % Petit Verdot

1 % Cabernet Franc

VENDANGES

Parcelles et intra-parcellaires,

manuelles, en cagettes

TRI

Manuel

VINIFICATION

Parcelle et intra-parcelle, en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

En barrique de chêne français, chauffe moyenne et moyenne longue. Soutirage à l'esquive.

Collage aux blancs d'œufs en barrique.

