

CHÂTEAU  
RAUZAN-SÉGLA  
GRAND CRU CLASSE



MARGAUX

## MILLÉSIME 2002

Oublié du bordelais, le millésime 2002 dévoile ses charmes subtils et crée la surprise. Les fragrances sont florales, la rose séchée se marie parfaitement avec la figue. Peu marquée par l'évolution, la bouche est d'une étonnante fraîcheur. Ample et savoureuse, elle offre un fruité encore jeune. Les tanins sont fins et fondus, et le fruit nous accompagne dans une longue et onctueuse finale. Un vin d'une belle délicatesse.

## DONNÉES DU MILLÉSIME

### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux et peu pluvieux

**Printemps** : chaud et sec avant un épisode pluvieux

**Été** : frais et humide

**Automne** : bel été indien

### DATES DE VENDANGES

**Cabernet Sauvignon** : le 5 octobre (jeunes plantes) -  
du 7 au 10 octobre

**Merlot** : le 28 septembre (jeunes plantes) -  
du 30 septembre au 2 octobre

**Petit Verdot** : le 2 octobre

**Cabernet Franc** : le 2 octobre

### RENDEMENT

27 hl / ha

### ÉLEVAGE

18 mois avec 53% de barriques neuves pour  
Château Rauzan-Ségla et 5% pour Ségla.

### DEGRÉ

13 %

### ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

58 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot

5 % Petit Verdot

2 % Cabernet Franc

### ASSEMBLAGE SÉGLA

58 % Cabernet Sauvignon

42 % Merlot

# 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-parcellaire, 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.

