



MILLÉSIME 2009

Le millésime 2009 est un vin remarquable d'opulence et de maîtrise. Sa robe est profonde et son nez puissant. De délicates fragrances de violette se dévoilent à l'ouverture, puis apparaissent les saveurs de fruits mûrs. Cassis, mûre, coing et réglisse sont appréciés parmi tant d'autres. La bouche est ample, corpulente et particulièrement onctueuse. Elle évolue sur les fruits confits. Des tanins longs et enrobés apportent du velouté. Ils composent une finale charnue et intense, aux notes gourmandes de caramel et d'épices. La dégustation révèle beaucoup de précision dans le fruit et dans la maturité, sans excès.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : rigoureux

Printemps : clément

Eté : chaud, sec et ensoleillé avec des nuits fraîches

Automne : idéal, douceur le jour et fraîcheur la nuit

DATES DE VENDANGES

Cabernet Sauvignon : le 3 octobre - du 5 au 11 octobre

Merlot : du 22 au 25 septembre - du 28 au 1^{er} octobre

Petit Verdot : les 29 et 30 septembre

Cabernet Franc : le 1^{er} octobre

RENDEMENT

41 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 50% de barriques neuves pour Château Rauzan-Séglia et 20% pour Séglia.

DEGRÉ

14 %

pH

3,69

ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLIA

58 % Cabernet Sauvignon

42 % Merlot

ASSEMBLAGE SÉGLIA

57 % Cabernet Sauvignon

34 % Merlot

3 % Petit Verdot

6 % Cabernet Franc

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

SUPERFICIE EN PRODUCTION

62 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

35 ans

ENCÉPAGEMENT

60 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot

4 % Petit Verdot

1 % Cabernet Franc

VENDANGES

Parcellaires et intra-parcellaires,
manuelles, en cagettes

TRI

Manuel

VINIFICATION

Parcellaire 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.

