

CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSE



MARGAUX

MILLÉSIME 2010

D'une remarquable complexité, le millésime 2010 a la carrure d'une icône. Le vin s'ouvre sur des fruits noirs parfaitement mûrs entremêlés d'eucalyptus et d'herbe séchée. Le boisé est discret et fin, juste une subtile note de vanille. Une jolie minéralité vient souligner la pureté du millésime. La bouche est puissante, pleine et savoureuse, les tanins tel du velours. Classe et race du millésime forment de multiples promesses. Un vin massif, ferme et mûr qui a l'étoffe des plus grands.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : rigoureux

Printemps : plutôt frais et humide excepté en avril

Été : radieux et très sec

Automne : ensoleillé avec de belles amplitudes thermiques

DATES DE VENDANGES

Cabernet Sauvignon : du 9 au 19 octobre

Merlot : les 23 et 24 septembre (jeunes plantes) -
du 29 septembre au 9 octobre

Petit Verdot : le 9 octobre

Cabernet Franc : le 12 octobre

RENDEMENT

37 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 60% de barriques neuves pour Château Rauzan-Ségla et 25% pour Ségla.

DEGRÉ

14 %

pH

3,52

ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

60 % Cabernet Sauvignon

37 % Merlot

1 % Petit Verdot

2 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE SÉGLA

63 % Cabernet Sauvignon

33 % Merlot

2 % Petit Verdot

2 % 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

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.

