

CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSE



MARGAUX

MILLÉSIME 2011

Le millésime 2011 présente une robe sombre et profonde. Des arômes denses de fruits noirs et de myrtille s'expriment, ennoblis d'une fine vanille. A l'aération, des notes poudrées de cacao s'allient à la menthe poivrée. L'attaque est fraîche et souple, l'évolution éclatante et d'une belle densité. Les tanins encore serrés en finale et la structure du millésime nous invitent à un peu de patience. Un beau potentiel.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : très froid et sec

Printemps : exceptionnellement chaud et sec, orage de grêle le 4 juin

Été : relative fraîcheur en juillet, ondées en août

Automne : chaud et ensoleillé

DATES DE VENDANGES

Cabernet Sauvignon : du 19 au 28 septembre

Merlot : du 8 au 18 septembre

Petit Verdot : du 17 au 19 septembre

Cabernet Franc : le 19 septembre

RENDEMENT

28 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 70% de barriques neuves pour Château Rauzan-Ségla et 25% pour Ségla.

DEGRÉ

13,5 %

pH

3,33

ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

62 % Cabernet Sauvignon

36 % Merlot

2 % Petit Verdot

ASSEMBLAGE SÉGLA

47 % Cabernet Sauvignon

45 % Merlot

5 % Petit Verdot

3 % 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.

