

CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSE



MARGAUX

MILLÉSIME 2012

Le millésime 2012 est un vin éclatant, en témoigne la brillance de sa robe. Le nez est fin, la bouche tel du velours. Les fruits rouges se marient aux fruits noirs en toute élégance. On croque dans une cerise, de belles mûres fraîches, une poignée de fraises. Un fruit gourmand qui nous accompagne sur de multiples caudalies. L'amplitude de l'attaque, la souplesse de la bouche et le soyeux des tanins procurent une vraie sensation d'onctuosité. Ce raffinement présent jusque dans la finale séduira les grands amateurs de Margaux.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : janvier doux, février glacial, mars sec

Printemps : frais et humide, surtout en avril

Eté : chaud et sec

Automne : épisodes pluvieux

DATES DE VENDANGES

Cabernet Sauvignon : du 11 au 20 octobre

Merlot : du 27 septembre au 11 octobre

Petit Verdot : le 12 octobre

Cabernet Franc : le 8 octobre

RENDEMENT

36 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 70% de barriques neuves pour
Château Rauzan-Ségla et 20% pour Ségla.

DEGRÉ

13,5 %

pH

3,67

ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

54 % Cabernet Sauvignon

44 % Merlot

2 % Petit Verdot

ASSEMBLAGE SÉGLA

47 % Cabernet Sauvignon

47 % Merlot

3 % 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

parcellaires et intra-parcellaires,

manuelles, en cagettes

TRI

Manuel

VINIFICATION

Parcelleire 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.

