



MILLÉSIME 2014

Le millésime 2014 porte la signature des grands Médoc : un vin riche et complexe certes, mais d'une belle tension, structuré par des tanins denses et une bonne acidité. Les fruits sont mûrs et intenses, le vin enveloppe le palais avec élégance. Les tanins se révèlent soyeux et s'accompagnent de notes de réglisse caractéristiques. Une belle fraîcheur accompagne également la finale, parachevant ainsi l'équilibre général.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et bénéfique

Printemps : chaud et précoce

Été : frais et humide

Automne : magnifique été indien

DATES DE VENDANGES

Cabernet Sauvignon : du 3 octobre au 16 octobre

Merlot : du 22 septembre au 6 octobre

Petit Verdot : les 6 et 7 octobre

Cabernet Franc : le 6 octobre

RENDEMENT

37 hl / ha

ÉLEVAGE

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

DEGRÉ

13,5 %

pH

3,59

ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

56 % Cabernet Sauvignon

42 % Merlot

1 % Petit Verdot

1 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE SÉGLA

57 % Cabernet Sauvignon

43 % Merlot

CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA

GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

SUPERFICIE EN PRODUCTION

70 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

37 ans

ENCÉPAGEMENT

61 % Cabernet Sauvignon

37 % Merlot

1 % Petit Verdot

1 % Cabernet Franc

VENDANGES

parcellaires et intra-parcellaires,

manuelles, en cagettes

TRI

Manuel

VINIFICATION

Parcelleire et intra-parcellaire, avec encuvage gravitaire, en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

En barrique de chêne français, chauffé moyenne et moyenne longue. Soutirage à l'esquive.

Collage aux blancs d'œufs en barrique.

