



## MILLÉSIME 2020

La première expression aromatique est toute en douceur et subtilité, florale, évoquant la rose aux cent pétales et des touches d'aubépine. Printanier, le sillage est fin, rafraîchi par la sève d'une fleur blanche. A l'aération, le nez s'enveloppe d'une trame chocolatée, un accord gourmand combinant pralin et café. L'attaque en bouche lui est fidèle, veloutée. Le toucher de tanin déjà très enveloppé. Un dynamisme certain accompagne la dégustation et l'allonge, tempère la densité du millésime. 2020 est un vin complet, maîtrisé, gommant en un instant tous les tracas d'une année éprouvante.

## DONNÉES DU MILLÉSIME

### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : particulièrement doux

**Printemps** : doux et très humide

**Été** : sécheresse de mi-juin à mi-août,  
très chaud début septembre

**Automne** : chutes des températures 3<sup>ème</sup> décade  
de septembre avec l'arrivée de la pluie

### DATES DE VENDANGES

**Cabernet Sauvignon** : du 21 au 29 septembre

**Merlot** : du 8 au 18 septembre

**Petit Verdot** : le 25 septembre

**Cabernet Franc** : le 21 septembre

### ÉLEVAGE

18 mois avec 60 % de barriques neuves pour  
Château Rauzan-Ségla et 20 % pour Ségla

### RENDEMENT

30 hl / ha

### DEGRÉ

13,5 %

### pH

3,74

### ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

60 % Cabernet Sauvignon

36 % Merlot

3 % Petit Verdot

1 % Cabernet Franc

### ASSEMBLAGE SÉGLA

43 % Cabernet Sauvignon

55 % Merlot

2 % Petit Verdot

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  
Mosaïque de graves fines et profondes

**DENSITÉ DE PLANTATION**

6 666 à 10 000 pieds/ha

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**

37 ans

**ENCÉPAGEMENT**

62 % Cabernet Sauvignon

36 % Merlot

1 % Petit Verdot

1 % Cabernet Franc

**VENDANGES**

Parcelles et intra-parcellaires,  
manuelles, en cagettes

**TRI**

Manuel

**VINIFICATION**

Parcelle et intra-parcellaire, avec encuvage gravitaire, 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.

