



MILLÉSIME 2022

« Reflet chromatique d'une nature résiliente. Mille nuances d'un fruit ensoleillé et complexe. Les cabernet-sauvignons sont exceptionnels. »

La dégustation nous entraîne dans l'univers naturellement riche et puissant de l'année 2022. Construit autour du fruit noir, le vin présente une belle épaisseur, celle d'un fruit mûr et bien en chair, comme la cerise Bigarreau. A cette dimension fruitée intense, s'adjoint la tonicité de notes d'agrumes, apportant une touche sanguine à l'ensemble. Nuances séveuses, aromatique mêlée, complexe. Les tanins, enveloppés, juste assez serrés, gagnent le fruit d'élégance et tapissent le palais dans la longueur. En fin de bouche, des notes minérales, presque crayeuses prolongent l'énergie du millésime.

VENDANGES — Cabernet-sauvignon : 16 au 28 septembre
Merlot : 2 au 15 septembre
Petit verdot : 16 septembre

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA — ASSEMBLAGE — 72% Cabernet-sauvignon | 26% Merlot | 2% Petit verdot
ÉLEVAGE — 18 mois avec 50% de barriques neuves

SÉGLA — ASSEMBLAGE — 42% Cabernet-sauvignon | 58% Merlot
ÉLEVAGE — 14 à 16 mois avec 15% de barriques neuves

DEGRÉ — 14,5%

RENDEMENT — 30hl/ha

PH — 3,7

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Sec. Nuits de gel début avril.
Printemps : La chaleur s'installe dès le mois de mai et monte en puissance.
Été : Températures élevées. Quelques averses orageuses.
Automne : Ensoleillé, vendanges sereines.

VINIFICATION

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



CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSÉ 1855 ■ MARGAUX

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA - 33460 MARGAUX, FRANCE
+33 (0)5 57 88 82 10 - CHATEAURAUZANSEGLA.COM