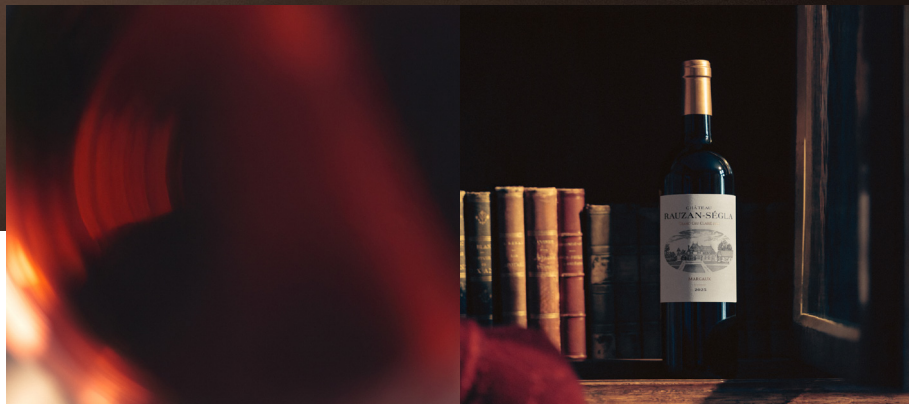


CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX



MILLÉSIME 2025

*Certains vins aiment se faire remarquer.
Rauzan-Ségla a toujours préféré les bonnes manières.*

La robe s'annonce profonde, dense. Le fruit, lui, se montre précis : cerise noire, prune fraîche, relevées d'un floral très net – violette et pétale sombre. La fraîcheur tient la trame. Elle éclaire la matière et donne au vin son allant. Les petites baies ont resserré le grain, offrant une texture fine, compacte, presque satinée. La bouche conjugue énergie et calme. Le tanin, soyeux mais nerveux, soutient une aromatique florale persistante, prolongée par une note discrètement minérale. Un Rauzan-Ségla d'équilibre et de relief : dense sans peser, précis sans austérité, fidèle à sa signature de finesse.

VENDANGES

Merlot : du 2 au 15 septembre
Cabernet-sauvignon : du 15 au 24 septembre
Cabernet franc : le 16 septembre
Petit verdot : le 16 septembre

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

ASSEMBLAGE — 65 % Cabernet-sauvignon | 33 % Merlot |
1,5 % Petit verdot | 0,5 % Cabernet franc
ÉLEVAGE — 18 mois, 60 % bois neuf

SÉGLA

ASSEMBLAGE — 41 % Cabernet-sauvignon | 58,5 % Merlot |
0,5 % Petit verdot
ÉLEVAGE — 16 mois, 10 % bois neuf et 4 % foudre

DEGRÉ – 13,5 %

RENDEMENT – 29 hl/ha

PH – 3,67

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : relativement sec et doux

Printemps : avril frais et humide, réchauffement rapide en mai avec instabilité orageuse

Été : très chaud et sec dès mi-juin, épisodes caniculaires. Amplitude thermique notable

Vendanges : conditions plutôt fraîches

VINIFICATION

Parcellaire 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