



MILLÉSIME 2018

Le millésime 2018 se distingue par sa densité. D'envoûtantes notes de tabac à la fraise appellent à lâcher prise et embrassent les contours d'un cœur profond. La cerise noire se dessine dont on sent le mordant et la chair. Elle rend le cœur tendre de soupe de fruits rouges délicieusement charnu et intense, tandis que les fruits noirs teintés de réglisse densifient encore l'accord. Sur ce fruité incomparable plane le floral mûr d'une violette. La note traçante du pamplemousse rouge est vivifiante et concourt à la posture aérienne de l'ensemble. La bouche est complète, dense, large et tendre à la fois. Elle développe ses saveurs dans un crescendo tactile bien défini, sans aucune lourdeur. Un vin remarquable dans l'appréciation de la maturité.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : précipitations régulières

Printemps : averses orageuses

Été : ensoleillé et sec

Automne : ensoleillé et chaud

DATES DE VENDANGES

Cabernet Sauvignon : du 27 septembre au 11 octobre

Merlot : du 13 au 27 septembre

Petit Verdot : les 28 et 29 septembre

Cabernet Franc : le 28 septembre

RENDEMENT

32 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 65 % de barriques neuves pour
Château Rauzan-Ségla et 25 % pour Ségla

DEGRÉ

14 %

pH

3,8

ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

56 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

2 % Petit Verdot

2 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE SÉGLA

54 % Cabernet Sauvignon

44 % 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.

