



MILLÉSIME 2019

Le millésime 2019 séduit par son élégance empreinte de retenue. Comme si le vinificateur avait senti ici l'intérêt de révéler sa photo en noir et blanc plutôt qu'en couleur, tout en y laissant un grain certain. Ce grain qui forme une atmosphère douce et enveloppante autour du sujet et le voile de mystère. Un toucher qui accompagne l'évolution du fruit, longue et persistante, et rehausse la finale. Beaucoup de classicisme. De vivacité aussi. Des arômes de griotte, d'iris, de romarin. La figue fraîche laisse en bouche cette trace aromatique infinie et cette texture si caractéristique des grands vins de Margaux, entre puissance et sophistication. Un grand Rauzan.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et sec

Printemps : frais et humide

Été : sec et chaud

Automne : pluies mi-septembre bénéfiques
aux cabernets sauvignons

DATES DE VENDANGES

Cabernet Sauvignon : du 25 septembre au 9 octobre

Merlot : du 12 au 25 septembre

Petit Verdot : le 26 septembre et le 7 octobre

Cabernet Franc : le 30 septembre

RENDEMENT

42 hl / ha

ÉLEVAGE

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

DEGRÉ

14,2 %

pH

3,73

ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

62 % Cabernet Sauvignon

35,5 % Merlot

2 % Petit Verdot

0,5 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE SÉGLA

62 % Cabernet Sauvignon

36 % Merlot

1 % Petit Verdot

1 % Cabernet Franc

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-parcelle, 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.

