



## MILLÉSIME 2016

Avant même agitation, le nez diffuse des notes de fruits noirs subtilement relevés d'épices. Cette tonalité se confirme lorsqu'apparaissent la griotte et la mûre rehaussées de poivre rose. Un univers s'ouvre alors. Effluves d'encens, café grillé, une pointe de muscade et le bâton de réglisse de l'enfance. Le parfum discret de la violette, les odeurs fraîches de menthe, puis un goût de chocolat sur les lèvres. L'éventail est complexe, bâti sur un corps dense, serré et très précis. Pas de surmaturité ni de lourdeur mais de la tension tout au long de l'évolution. La chair est ferme et tendue, les tanins sont aussi d'une grande précision. Le Cabernet Sauvignon imprime toute sa densité dans un très bel équilibre.

## DONNÉES DU MILLÉSIME

### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux et très pluvieux

**Printemps** : humide et frais

**Eté** : sec et très ensoleillé

**Automne** : températures douces avec un épisode orageux

### DATES DE VENDANGES

**Cabernet Sauvignon** : du 10 au 15 octobre

**Merlot** : du 20 septembre au 4 octobre

**Petit Verdot** : les 7, 12 et 13 octobre

**Cabernet Franc** : le 13 octobre

### RENDEMENT

45 hl / ha

### ÉLEVAGE

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

### DEGRÉ

13,5 %

### pH

3,6

### ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

68 % Cabernet Sauvignon

30 % Merlot

2 % Petit Verdot

### ASSEMBLAGE SÉGLA

45 % Cabernet Sauvignon

53 % 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.

