



## MILLÉSIME 2017

Floral et sophistiqué, le millésime 2017 offre une composition subtile aux notes de fruits à coque et d'épices. L'orange malsaise, si douce et sucrée, épouse les teintes acidulées de l'abricot bien mûr ; toucher velouté et chair fondante qui caramélise, divine ambivalence entre vivacité et maturité. Le tabac en filigrane est doux et aromatisé, la fraise poudrée et confite. La figue se mêle au biscuit et la rose prend des accents de cannelle. La texture est caressante, onctueuse, et n'en finit plus de s'étirer. Un vin longiligne et élancé, au sillage complexe mais délicat.

## DONNÉES DU MILLÉSIME

### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : froid et sec avant de s'adoucir

**Printemps** : doux et très ensoleillé, gelées les 21 et 27 avril

**Été** : été frais mais lumineux

**Automne** : averses début septembre puis belle arrière-saison

### DATES DE VENDANGES

**Cabernet Sauvignon** : du 25 au 29 septembre

**Merlot** : du 12 au 25 septembre

**Petit Verdot** : les 19 et 22 septembre

**Cabernet Franc** : le 2 octobre

### RENDEMENT

40 hl / ha

### ÉLEVAGE

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

### DEGRÉ

13,2 %

### pH

3,68

### ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

62 % Cabernet Sauvignon

36 % Merlot

2 % Petit Verdot

### ASSEMBLAGE SÉGLA

50,5 % Cabernet Sauvignon

46 % Merlot

3 % Petit Verdot

0,5 % 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.

