



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

Parcellaires et intra-parcellaires,
manuelles, en cagettes

TRI

Manuel

VINIFICATION

Parcellaire 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.

