

CHÂTEAU  
RAUZAN-SÉGLA  
GRAND PRIX CLASSE



MARGAUX

## MILLÉSIME 2015

C'est un vin complet, de belle étoffe qui se dévoile sous une robe rubis foncée. Une ascension continue d'une grande élégance et sans aspérité. Les fruits sont mûrs mais frais. Myrtille et mûre s'entremêlent dans un souffle réglissé. La maturité est onctueuse, sans excès, la finesse des tanins apporte velouté et longueur. Nous sommes conquis par la grande maîtrise qu'exprime le millésime.

## DONNÉES DU MILLÉSIME

### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : froid et sec

**Printemps** : humide puis beau et favorable

**Eté** : chaud, sans pluie

**Automne** : doux avec des averses bénéfiques

### DATES DE VENDANGES

**Cabernet Sauvignon** : du 22 septembre au 9 octobre

**Merlot** : du 10 au 28 septembre

**Petit Verdot** : le 28 septembre

**Cabernet Franc** : le 28 septembre

### RENDEMENT

40 hl / ha

### ÉLEVAGE

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

DEGRÉ

14 %

pH

3,7

### ASSEMBLAGE RAUZAN-SÉGLA

63 % Cabernet Sauvignon

33 % Merlot

3 % Petit Verdot

1 % Cabernet Franc

### ASSEMBLAGE SÉGLA

55 % Cabernet Sauvignon

43 % 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

Graves fines sablo-argileuses

Sols sablo-graveleux

**DENSITÉ DE PLANTATION**

6 666 à 10 000 pieds/ha

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**

37 ans

**ENCÉPAGEMENT**

61 % Cabernet Sauvignon

37 % 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.

