

CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX



MILLÉSIME 2024

*Cadences hautes mais solidaires, tenues dans la plus grande sérénité.
Œuvre de confiance.*

Le millésime découvre une silhouette élancée, sculptée sans être austère, en grande maîtrise des équilibres. En lui, le fruit et la fleur : une jolie cerise rouge au cœur de violette. En lui, le tendre et le frais : une amande enrobée de réglisse et de poivre blanc léger. Une aromatique presque printanière, aussi persistante que sophistiquée. Un Rauzan de grande fidélité à son nom : tout en finesse et précision.

VENDANGES

Merlot : du 23 septembre au 3 octobre
Cabernet-sauvignon : du 4 au 11 octobre
Cabernet franc : le 29 septembre
Petit verdot : le 5 octobre

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

ASSEMBLAGE — 63,5 % Cabernet-sauvignon | 34 % Merlot |
2 % Petit verdot | 0,5 % Cabernet franc
ÉLEVAGE — 18 mois avec 50 % bois neuf

SÉGLA

ASSEMBLAGE — 51 % Cabernet-sauvignon | 47,5 % Merlot |
1,5 % Petit verdot
ÉLEVAGE — 16 mois avec 10 % bois neuf et 2 % foudre

DEGRÉ - 13 %

RENDEMENT - 30 hl/ha

PH - 3,7

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux

Printemps : refroidissement dès la mi-avril,
pluies régulières

Été : temps estival à partir de la fin du mois
de juillet

Automne : humide et frais

VINIFICATION

Parcellaire et intra-parcellaire, en cuves inox
thermorégulées, encuvage gravitaire.



CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA

GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA - 33460 MARGAUX, FRANCE

+33 (0)5 57 88 82 10 - CHATEAURAUZANSEGLA.COM