



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.

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

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

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

En barrique de chêne français, chauffe moyenne et moyenne longue. Soutirage à l'esquive.
Collage aux blancs d'œufs en barrique.

