



MILLÉSIME 2023

D'une manière presque prophétique, le cabernet-sauvignon est la pièce maîtresse du millésime. D'ici dix ans, le vignoble aussi lui aura ménagé une place d'envergure. Cœur profond, relief. Ses lots sont d'une grande délicatesse.

Plus élégant que charnel, plus maîtrisé qu'opulent, le millésime 2023 frappe par sa complexité et ses jeux d'équilibre. Un vin tenu qui porte haut sa couleur rouge à l'œil, au nez, au palais. Rouge frais et mûri de la groseille, du cassis. Rouge frais et floral de la rose au matin. Rouge boisé du cèdre. Rouge épicé du poivre aguaribay. Beaucoup de sophistication dans le caractère. D'exigence dans la proportion et l'harmonie. Sève, fruits et fleurs convergent en lui d'une même délicatesse. Et du relief, assurément. Synthèse de ce que le minéral, le végétal et le savoir-faire font de mieux quand ils s'accordent au défi.

VENDANGES ————— Merlot : du 7 au 15 septembre
Cabernet-sauvignon : du 15 au 29 septembre
Petit verdot : du 19 au 20 septembre

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA ASSEMBLAGE — 85 % Cabernet-sauvignon | 13,5 % Merlot | 1,5 % Petit verdot
ÉLEVAGE — 18 mois avec 55 % de barriques neuves

SÉGLA ASSEMBLAGE — 78 % Cabernet-sauvignon | 18 % Merlot | 4 % Petit verdot
ÉLEVAGE — 18 mois avec 15 % de barriques neuves

DEGRÉ - 13,5 % | RENDEMENT - 30hl/ha | PH - 3,61

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : sec et doux.

Printemps : pluies régulières et températures plutôt chaudes.

Été : mouvementé. Entre épisodes chauds, frais, orageux puis secs.

Automne : chaud en début de vendange. Deux épisodes pluvieux qui ont permis d'apporter un peu de fraîcheur.

VINIFICATION

Parcellaire et intra-parcellaire, en cuves inox thermorégulées.



CHATEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX

CHATEAU RAUZAN-SÉGLA - 33460 MARGAUX, FRANCE
+33 (0)5 57 88 82 10 - CHATEAURAUZANSEGLA.COM