

CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX

A Rauzan-Ségla, la frammentazione dei suoli richiede uno studio costante degli strati sotterranei. Radici, flussi idrici, altitudini e risposte vegetative guidano decisioni precise, continuamente adattate per rivelare l'identità del terroir.



Ségla Margaux

*Cabernet franc, Cabernet sauvignon,
Merlot, Petit Verdot*

Varietà Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc.

Vigneti I vigneti sono impiantati su suoli argillosi ricchi di ciottoli e ghiaia – cosiddetta graves – fine e profonda. L'età media delle viti è 37 anni.

Vinificazione La vinificazione avviene secondo le pratiche tradizionali della zona bordolese: le singole parcelle di vigneto vengono vinificate separatamente, il mosto raggiunge per caduta le vasche in acciaio inox a temperatura controllata dove ha luogo la fermentazione. L'affinamento in barriques di rovere francese – 20% legno nuovo – perdura per almeno 18 mesi.

Caratteristiche Al naso emergono le note di frutta a bacca nera e di spezie unitamente a sentori di incenso, chicchi di caffè tostati, noce moscata e liquirizia. Corposo, denso e preciso al palato, è caratterizzato da tannini eleganti e precisi e da un grande equilibrio.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Francia Bordeaux Margaux

Denominazione d'origine AOC Margaux

Vitigno Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot