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

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Questo vino è prodotto con viti di un'età media di circa 40 anni, impiantate su terrazze alluvionali depositate dall'estuario della Gironda. Il terreno è caratterizzato da un mosaico di ghiaie, ciottoli, sabbie e argille.
Le singole parcelle vengono vinificate separatamente per preservarne le caratteristiche territoriali. Dopo la pigiatura, il mosto viene trasferito per gravità e la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.
Il vino affina per almeno 18 mesi in barrique di rovere francese, di cui il 20% nuove.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Bordeaux Margaux

Denominazione d'origine AOC Margaux

Vitigno Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Affinamento 18 mesi in legno