



Château Rauzan-Ségla Margaux Rouge 2025

AOC Margaux, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Les vins de Château Rauzan-Ségla offrent un bouquet généreux d'une savante finesse qui exprime les qualités mondialement reconnues du terroir de Margaux.

TERROIR

Le vignoble de Rauzan-Ségla s'étend sur 52 ha aux portes du village de Margaux : excellente exposition ; un terroir de graves fines et profondes et d'argile ; un encépagement typiquement margalien (54% de cabernet sauvignon, 41% de merlot, 4% petit verdot et 1% de cabernet franc) ; des vignes de 27 ans d'âge moyen ; application d'une lutte culturale raisonnée. C'est dans le vignoble, durant l'hiver, que se prépare le millésime : chaque parcelle est travaillée en fonction de son cépage, son terroir, sa précocité afin de faciliter une maturité homogène des baies dans un contexte sain.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

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

CÉPAGES

Merlot 34%, Petit verdot 2%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 130000
Superficie du vignoble: 70.00 ha
Âge moyen des vignes: 37 ans

DÉGUSTATION

""Profond, chaleureux, le nez s'ouvre sur des notes fumées (charbon, braises de barbecue), avant de s'épanouir dans un registre plus floral : rose ancienne, pois de senteur, lavande, romarin frais. La bouche, elle, est d'une finesse de dentelle, tout en fluidité et en souplesse, portée par une pureté cristalline et une somptueuse structure tannique évoquant l'ardoise. Une incroyable générosité, avant une finale éclatante, salivante, marquée par une touche saline des plus irrésistibles."" - Le Figaro

