Wijnfiche

Château Rauzan Ségla G.C.C. | Margaux France (BORDEAUX) — 2020

Domaine

Ch. Rauzan Ségla

Margaux est l'endroit où Pierre de Mesures de Rauzan établit ce domaine en 1661. Au moment du classement des vins pour l'Exposition Universelle de 1855, le domaine avait été divisé en Rauzan-Ségla, Rauzan-Gassies, Desmirail et Marquis de Terme. Un autre ancien propriétaire, la famille Cruse, actuellement propriétaire du Château d'Issan, fit construire l'actuel château en 1903. La famille Cruse resta propriétaire jusqu'en 1956. Par la suite, le château connut plusieurs propriétaires avant d'être finalement racheté en 1994 par le groupe de luxe Chanel. Le vignoble couvre environ 70 hectares et est planté de Cabernet Sauvignon (62 %), Merlot (36 %), Petit Verdot (1 %) et Cabernet Franc (1 %). L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Cent pour cent du jus est fermenté en cuves inox. La production annuelle moyenne est de 20 000 caisses de 12 bouteilles.

Vinification

Les quatre cépages de l'assemblage proviennent de vignobles âgés en moyenne de 37 ans, répartis sur une mosaïque de sols : sols argilo-graveleux, sols fins sablo-argilo-graveleux et sols sablo-argileux. Entre 7 000 et 10 000 pieds de vigne sont plantés par hectare. Les vendanges sont réalisées à la main, parcelle par parcelle, dans de petites caissettes afin de ne pas abîmer les raisins. La vinification débute également séparément pour chaque parcelle dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est élevé pendant 18 mois en barriques de chêne français, dont 60 % de bois neuf.

Dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes florales de roses centifolia et d'aubépine. Après agitation, une nette touche de chocolat se développe, accompagnée de praliné et de café. L'attaque en bouche est souple avec des tanins fins et mûrs. Un bel équilibre entre le fruit et les épices rend ce vin puissant, complexe et très élégant.

Mets adaptées

Fromage - fort | Veau - rôti aux girolles | Canard - grillé | Steak - agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (36%), Petit Verdot (3%), Cabernet Franc (1%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

