

CHÂTEAU  
**RAUZAN-SÉGLA**  
GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX

*Château Rauzan-Ségla, Grand Cru Classé, è situato nei pressi di Margaux: la sua storia ha inizio nel 1661 quando Pierre de Rauzan, uno dei pionieri della rivoluzione enologica nel Médoc oltre che mercante di vini e direttore di Château Latour e di Château Margaux, acquista la proprietà dei Gassies, e successivamente alcuni vigneti attigui. Nei suoi 350 anni di storia lo château ha mutato in varie occasioni il proprio nome: nell'epoca della Rivoluzione francese adotta quello di Château Rauzan-Ségla in seguito all'unione dei de Rauzan alla famiglia Ségla; mentre all'inizio del XX secolo il nome Rauzan viene modificato in Rausan dai proprietari dell'epoca, la famiglia Cruse, tanto che è possibile trovare, su annate antecedenti a quella del 1994, etichette su cui compare sia la versione con la Z che quella con la S. Nel 1855, quando viene creata la prima classificazione dei crus, lo Château Rauzan-Ségla è inserito nella Deuxième Grand Cru Classé. Nel 1994 la maison CHANEL acquista la proprietà dando così inizio ad un nuovo capitolo per la storia aziendale. Oggi i 70 ettari dello Château Rauzan-Ségla, impiantati a Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, riflettono la diversità geologica e pedologica della denominazione Margaux: in vigneto tutte le pratiche agronomiche sono orientate al rispetto delle caratteristiche del terroir, mentre in cantina si opera con estrema precisione per selezionare accuratamente le partite che daranno origine al Grand Vin.*

## Ségla Margaux

**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.

