

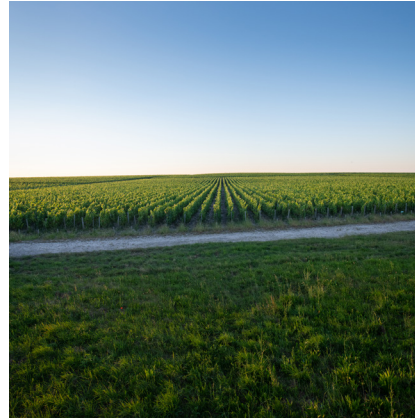
# SÉGLA

*Livret d'identité*





## AU COEUR DE L'APPELLATION MARGAUX, L'UNIVERS D'UNE GRANDE MAISON BORDELAISE



- L'appellation Margaux, à quelques kilomètres de Bordeaux ; sur la rive gauche de l'estuaire, un mythe à elle seule. Une typicité alliant délicatesse et intensité.
- Second vin du Château Rauzan-Ségla, propriété de la Maison CHANEL depuis 1994.
- Sous la direction de Nicolas Audebert. Au coeur d'un échange de savoir-faire entre trois grands crus bordelais : Rauzan-Ségla à Margaux, Canon et Berliquet à Saint-Emilion ; mais aussi le Domaine de l'Île à Porquerolles.
- Une initiation à la complexité du grand cru classé et à la philosophie de la propriété.
- Une même ligne directrice : l'excellence des grands vins passe par la révélation d'un terroir singulier et d'un travail de précision, à la vigne comme au chai.

## UN TERROIR FAÇONNÉ PAR L'ESTUAIRE UNE SÉLECTION PARCELLAIRE DÉDIÉE



- Ségla est issu des vignes satellitaires qui gravitent autour du coeur historique de la propriété.
- Travaillé par les mêmes équipes que le grand cru classé, selon les mêmes exigences, il offre une autre interprétation de la diversité des terroirs margalais.
- Un parcellaire dédié de terrasses alluvionnaires déposées par l'estuaire : îlots de graves, de petits galets et de sables entremêlés d'argiles.
- Sols filtrants et peu fertiles offrant des conditions idéales à la culture de la vigne.
- Plantés des quatre cépages bordelais : cabernet-sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot, qui délivrent sur ces sols une autre facette de leur caractère.
- Viticulture éco-responsable de précision. Membre de la 1<sup>ère</sup> Association pour le SME du vin de Bordeaux certifiée ISO 14001. Certification HVE3. Groupe pilote RSE.

## CÉPAGES ET EXPRESSION DE CES TERROIRS SATELLITAIRES



### **Cabernet-Sauvignon**

Sur les croupes des Terrasses 3 et 5, les cabernet-sauvignon donnent vie à des vins d'une grande structure et d'une belle fraîcheur aromatique.



### **Merlot**

Croquants, ronds et gourmands, les merlots s'annoncent pleins de charme. Les sols plus frais des bas de pente leur siéent tout particulièrement.



### **Petit Verdot**

Cépage exigeant, planté sur deux parcelles, le petit verdot entre certaines années dans l'assemblage, apportant sa touche florale et épicée.



### **Cabernet Franc**

Sur les graves argileuses, le cabernet franc exprime tout en finesse et en tension ses notes de petits fruits rouges ou de violette, ajoutant sa nuance à l'assemblage.

## TECHNIQUE ET PRÉCISION AU CHAI



- Vendanges intra-parcellaires, manuelles, en petites cagettes. Même sélection et exigence qualitative que le premier vin.
- Double tri manuel à la réception vendanges.
- Encuvage gravitaire, parcellaires et intra-parcellaires.
- Extractions douces, remontages sur-mesure selon dégustations et analyses.
- Elevage en barriques de chêne français, 15 à 25 % de bois neuf pour préserver l'éclat du fruit.

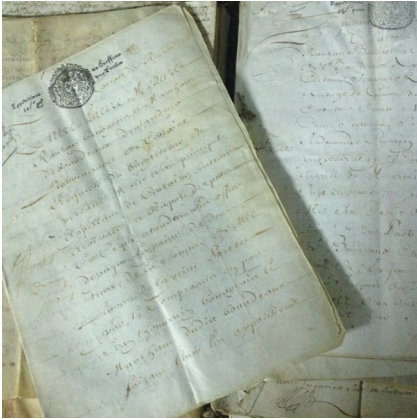
## LA TYPICITÉ D'UN VIN DE MARGAUX LE CARACTÈRE SÉGLA



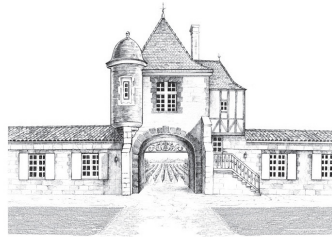
- Un style tout en délicatesse, qui n'impose pas sa puissance mais imprime avec élégance la distinction des grands terroirs de l'appellation Margaux.
- Pureté aromatique et gourmandise du fruit, un Margaux souple et savoureux.
- Finesse de tanins et toucher soyeux, rondeur.
- Un vin de plaisir, expressif et accessible dès ses jeunes années.
- Un vin de partage, de spontanéité.
- Pour les amateurs de vieux millésimes, potentiel de garde de 10 à 20 ans.



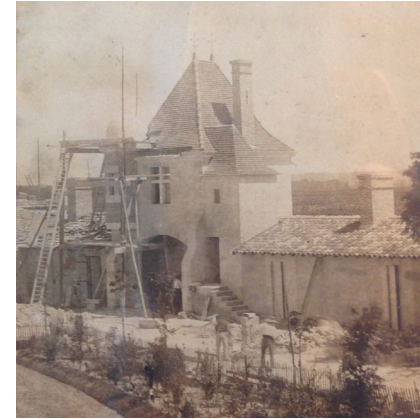
## Le saviez-vous ?



# SÉGLA



MARGAUX



- Ségla est un nom de famille : l'alliance du Baron Pierre-Louis de Ségla à Catherine de Rauzan donne le nom complet de la propriété, celui qui restera dans l'histoire à partir de la Révolution.
- Le premier millésime portant le nom Ségla est le 1989.
- L'étiquette représente une tour érigée lors de la rénovation des chais de 1905. Elle matérialise l'ancienne entrée de la propriété. La vue qu'elle offre à la fois sur les vignes et sur le parc en fait aujourd'hui un lieu de dégustation privilégié.