Ségla, Margaux, 2ème vin du Château Rauzan-Ségla (2ième GCC)



Le délicieux Ségla, deuxième vin du Château Rauzan-Ségla, (propriété du groupe Chanel), incarne l'élégance accessible et le savoir-faire du château. Bénéficiant des mêmes soins que son grand frère, il allie fraîcheur, complexité et une structure soyeuse, offrant une introduction raffinée à l'univers du domaine.

Origine: Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, s'épanouissent sur des graves argileuses profondes, typiques de Margaux. Les parcelles sélectionnées pour Ségla bénéficient des mêmes soins que le grand vin : vendanges manuelles et parcellaires, double tri (grappes et baies), et vinification gravitaire en cuves inox thermorégulées. L'assemblage 2015 (55% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc) reflète la diversité géologique du domaine, situé à proximité de la Gironde.

Encépagement: 55 % Cabernet-Sauvignon 43 % Merlot 1 % Petit Verdot 1 % Cabernet Franc

Vinification: Après une macération adaptée à chaque parcelle, le vin est élevé 16 mois en barriques de chêne français (25% neuves). Cette approche préserve la pureté du fruit tout en apportant une touche d'épices et de complexité, pour un équilibre entre puissance et délicatesse.

Dégustation: Il se distingue par sa robe rubis profond et un nez précis où dominent les fruits noirs (mûre, myrtille), les notes de cèdre et une touche minérale de graphite. En bouche, les tanins souples et la fraîcheur acidulée enveloppent des arômes de framboise, de vanille et d'écorce d'orange, pour une finale élégante et persistante. Le bois (25% neuf) est parfaitement intégré, apportant rondeur sans masquer le fruit.

Potentiel de garde: 5-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec des plats de bœuf braisé, des pigeonneaux en sauce forestière ou des fromages affinés, Ségla 2015 révèle toute sa polyvalence à table. À servir entre 16 et 18°C, après une légère aération pour exprimer pleinement ses arômes.