



BORDEAUX 2018

Bordeaux est un lieu unique et accueillant aux multiples facettes, à l'image des vins Les Légendes R. Avec six générations d'expertise dans l'élaboration du vin, la famille Rothschild est à même d'exprimer l'essence des différentes appellations de Bordeaux dans leur singularité et de les rendre accessibles. C'est la garantie pour le consommateur de faire le bon choix.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Les Légendes R Bordeaux rouges proviennent de l'Entre-deux-Mers

Terroir : Le vignoble de l'Entre-deux-Mers est situé sur les coteaux entre la Dordogne et la Garonne, au Sud-Est de Bordeaux. Ce vaste territoire offre une grande diversité de terroirs et de sols allant des parcelles argilo-calcaires bien adaptées au merlot, aux pentes graveleuses bien exposées idéales pour le cabernet sauvignon.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 fera sans aucun doute partie des grands millésimes du Bordelais et ceci malgré une météo particulièrement capricieuse : un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux engendrant une pression mildiou sans précédent de mémoire de viticulteurs, des épisodes de grêles dévastateurs en mai et en juillet, détruisant jusqu'à 80% de certains vignobles. Fort heureusement, la situation s'est fortement améliorée durant l'été, le plus chaud depuis 2003. Les conditions sont alors devenues idéales à la bonne maturation des raisins : le contraste entre les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches a favorisé la concentration aromatique et un très bel équilibre sucre / acidité. Les vins issus des sols argileux et frais de l'Entre-2-Mers sont gourmands, très colorés, avec un degré alcoolique supérieur à 2017 mais une fraîcheur préservée.

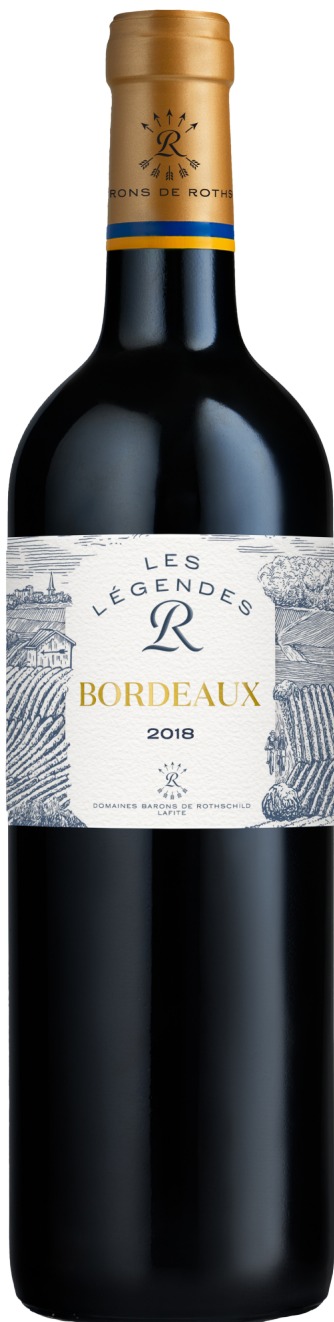
■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La fermentation alcoolique a été suivie d'une période de macération de 15 jours à 28°C, qui a permis d'obtenir une extraction douce et progressive de la couleur et des tanins. Ce vin présente un subtil équilibre entre le fruit et le bois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie robe pourpre profonde.

Le nez intense, mêle des arômes de torréfaction tels que le moka et le pain grillé à des notes de tabac. Ample et riche en bouche, ce vin est doté d'une belle structure tannique qui termine sur des notes fraîches et aromatiques.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.30

Acidité totale : 3.30 g/l