



SAINT-ÉMILION 2018

Bordeaux est un lieu unique et accueillant aux multiples facettes, à l'image des vins Légende 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 Saint-Émilion, Bordeaux, France

Saint-Émilion est un village niché sur la rive droite de la Dordogne, à 40 km à l'est de Bordeaux.

Terroir : Saint-Émilion englobe une grande diversité de sols due à l'érosion, dont un substrat rocheux calcaire riche en fossiles, des croupes sablo-graveleuses, des sols argilo-calcaires et des sols de graves et d'argiles mêlés. Il en résulte une large palette de vins allant des vins fins et aromatiques aux vins plus souples et généreux.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 fait partie des grands millésimes du Bordelais et ceci malgré une météo particulièrement capricieuse. En effet, nous avons connu un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux engendrant une pression mildiou sans précédent, des épisodes de grêles dévastateurs en Mai et en Juillet, détruisant jusqu'à 80% de certains vignobles. Fort heureusement, la situation s'est améliorée durant l'été, le plus chaud depuis 2003. Les conditions sont alors devenues idéales à la bonne maturation des raisins grâce au contraste entre les journées chaudes, ensoleillées et les nuits fraîches, qui a favorisé la concentration aromatique. Les vins issus des sols frais (argileux et calcaire) comme à Saint-Émilion offrent parmi les plus belles réussites du millésime.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée selon la méthode traditionnelle des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves inox thermorégulées. La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C, suivie de trois semaines de macération avec des remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 60 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis profonde dotée d'une belle brillance.

Le nez, intense et complexe, est dominé par des notes de fruits rouges confiturés tels que la fraise et la griotte, évoluant sur des arômes boisés discrets.

Après une attaque persistante en bouche, le vin se développe sur des tanins bien présents mais fondus, laissant place à une finale fraîche et aromatique.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 90%, Cabernet franc 10%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,60

Acidité totale : 3,44 g/l