



BORDEAUX BLANC 2023

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 Bordeaux, France

Les Légendes R Bordeaux blanc provient 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, d'expositions et de sols (sable, argile, graves et calcaires) particulièrement adaptés à la production des vins blancs et rouges. Les vins blancs secs sont généralement issus du Sauvignon Blanc et du Sémillon.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2023 restera dans la mémoire des viticulteurs bordelais comme un millésime difficile, sauvé par un été indien exceptionnel. L'hiver froid et des précipitations normales en début d'année sont typiques d'un climat océanique. Entre avril et juin, un temps à la fois chaud et humide s'installe, occasionnant une pression mildiou sans précédent. C'est au moment de la nouaison, au mois de juin, que la pression est la plus forte avec une alternance de pluie et de chaleur provoquant des pertes de récolte importantes (75 % de l'Entre Deux Mers sont touchés) et nécessitant un suivi méticuleux dans les vignobles épargnés. Après un mois d'août plus frais que la normale, un virage caniculaire entre le 18 et le 24 août modifie le visage du millésime : l'été s'installe au mois de septembre avec un temps très chaud et sec ce qui permet une excellente maturation des cépages blancs qui sont récoltés à partir du 23 août.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Après débordage et stabulation à froid (4 °C) pendant quelques jours pour libérer les précurseurs d'arômes du Sauvignon blanc, les fermentations alcooliques en cuves inox sont conduites à 16 °C, ceci afin de préserver la fraîcheur des arômes.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe paille, dorée. Le nez est très aromatique, dominé par des notes de fruits exotiques (fruits de la passion, ananas) et les agrumes. En bouche le vin est ample, conjuguant à merveille fraîcheur et équilibrée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 90%, Sémillon 10%

Teneur en alcool : 11,5 % vol.

pH : 3,45

Acidité totale : 3,8 g/l