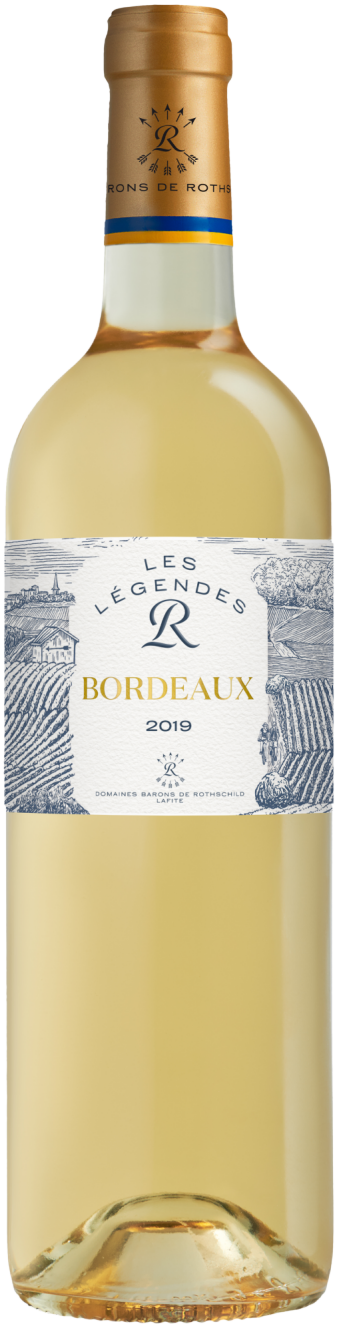
# BORDEAUX 2019

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 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

Le millésime 2019 est un millésime contrasté, marqué par une grande hétérogénéité. Temps frais au printemps, avec un mois de juin froid et pluvieux qui a perturbé la floraison, entraînant coulure et millerandage. L'été s'est révélé caniculaire et le temps est resté sec tout le reste de la saison, ce qui a empêché le développement des maladies. Mais le stress hydrique, variable selon les secteurs et les terroirs, a aussi entraîné des blocages de maturité par endroits. Les baies sont restées de petite taille, engendrant des rendements déficitaires. Les blancs, dont les vendanges ont commencé début septembre, sont de belle qualité : très aromatiques, avec une bonne acidité et fraîcheur en bouche.

## ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Après débourbage 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 fraicheur des arômes.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe pâle aux légers reflets paille.
Le nez est démonstratif, offrant un belle palette aromatique, mêlant les notes florales et minérales, soutenues par des arômes de fruits exotiques (litchi, citron vert)
La bouche est aromatique et fraîche, avec une jolie finale sur des notes d'agrumes, la rondeur du Sémillon équilibre parfaitement la vivacité du Sauvignon Blanc.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%
**Rendement** : 55 hL/ha
**Teneur en alcool** : 12 % vol.
**pH** : 3.05
**Acidité totale** : 4.11 g/l