



SAGA R PAUILLAC 2018

Des savoirs locaux transmis sur des générations ont appris à nos viticulteurs les secrets de chaque appellation. Ils savent où trouver les meilleurs raisins pour créer les plus exceptionnels des vins.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pauillac, Bordeaux, France

Pauillac se situe à 40 km au nord de Bordeaux, sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde. Le vin provient de vignobles comptant parmi les meilleurs de Pauillac, qui offrent au vin son élégance incomparable.

Terroir : Pauillac bénéficie de conditions climatiques et géologiques exceptionnelles pour élaborer des vins exceptionnels. Le paysage local est presque blanc, en raison des galets de couleur claire qui recouvrent le sol graveleux. Ce sont ces différentes couches de sol qui contribuent à la complexité du vin, donnant à Pauillac sa signature et son caractère raffiné.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 est un millésime exceptionnel à Pauillac, et ceci malgré une météo particulièrement capricieuse : un hiver et un printemps pluvieux engendrant une pression mildiou sans précédent de mémoire de viticulteurs. 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.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon la méthode traditionnelle de Bordeaux. Le raisin est égrappé et foulé avant de passer en cuves pour la fermentation. La fermentation est suivie de 3 à 4 semaines de macération avec des remontages réguliers pour assurer une extraction douce des tanins. 60% du vin est élevé en fûts de chêne français pendant une période de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat intense.

Nez élégant associant des arômes de cuir, de cire et de tabac. En bouche, le vin est souple et ample, avec des tanins veloutés. C'est un vin élégant et raffiné avec une finale fraîche et aromatique. Un bel exemple du millésime 2018.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,62 g/l