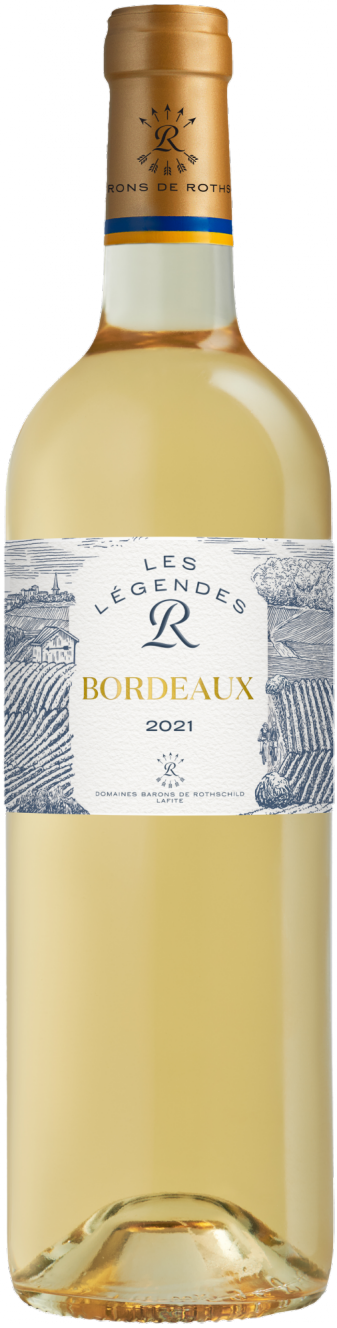
BORDEAUX BLANC 2021

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

2021 restera dans la mémoire des viticulteurs bordelais comme l'un des millésimes les plus difficiles à maitriser de ces trente dernières années : patience et investissement ont été nécessaires tout au long du cycle végétatif. Une forte gelée au printemps a conduit à une récolte historiquement basse (comme en 1991 et 2017). Un été frais et humide a favorisé le développement des maladies comme le mildiou, dont la pression a été sans précédent. Le beau temps est revenu en août et a favorisé la maturation des raisins, mais les épisodes de pluies du mois de septembre ont entrainé le développement du botrytis. Les vendanges ont commencé le 6 septembre pour les Sauvignons, soit environ 10 jours plus tard que les années précédentes. 2021 signe le retour d'un millésime « à l'ancienne », avec des teneurs en alcool modérées et des équilibres alcool / acidité très différents des derniers millésimes solaires (2018 et 2020). Les Bordeaux blancs 2021 sont frais, aromatique et harmonieux.

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

Robe Or pâle.
Le nez est fin et élégant, mêlant des arômes de fleurs blanches (acacia) à des notes minérales. La bouche est harmonieuse, fraîche et équilibrée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 90%, Sémillon 10%
Rendement : 45 hL/ha
Teneur en alcool : 11.5 % vol.
pH : 3.16
Acidité totale : 4.23 g/l