BORDEAUX 2016

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
Légende R Bordeaux rouge 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 et de sols allant des parcelles argilo-calcaires bien adaptées au merlot, aux pentes graveleuses bien exposées idéales pour le cabernet sauvignon.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2016 est à Bordeaux un millésime remarquable, tant en quantité qu'en qualité, rappelant en cela le mythique 1990. L'année a été assez compliquée à gérer pour les viticulteurs, avec un début de cycle très arrosé (800 mm de pluviométrie sur les 6 premiers mois de l'année), une période très sèche du 1er juillet au 13 septembre, enfin des orages localisés et un bel été indien, qui ont finalement permis d'atteindre une maturité parfaite. Les vins rouges sont riches, suaves, fruités, avec une maturité de tanins rarement atteinte et des couleurs très profondes.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La fermentation alcoolique a été suivie d'une période de macération de 15 jours à 28°C, qui a permis d'obtenir une extraction douce et progressive de la couleur et des tannins.
Ce vin présente un subtil équilibre entre le fruit et le bois.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est brillante avec des reflets rouge pourpre. Son nez très expressif présente des arômes généreux de fruits frais (groseille, framboise) soulignés par des notes boisées délicates. Au palais ce vin est rond et de structure raffinée, avec une touche de bois de chêne et des tannins à la fois francs et soyeux. Belle persistance et finale fraîche et fruitée.
A boire dans les 2 à 3 ans de sa mise en bouteille pour en apprécier sa fraîcheur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
Rendement : 50 hL/ha
Teneur en alcool : 12.5 % vol.
pH : 3.27
Acidité totale : 3.37 g/l