



BORDEAUX 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 Bordeaux, France
Saga 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 2018 fera sans aucun doute partie des grands millésimes du Bordelais et ceci malgré une météo particulièrement capricieuse : un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux engendrant une pression mildiou sans précédent de mémoire de viticulteurs, des épisodes de grêles dévastateurs en mai et en juillet, détruisant jusqu'à 80% de certains vignobles. 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. Les vins blancs secs sont très expressifs, aromatiques et fruités, avec une belle ampleur et fraîcheur en bouche.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Après débouillage 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

La robe est pâle avec des reflets de paille.
Le nez, expressif et gourmand est dominé par des notes de fruits exotiques (ananas, fruits de la passion) mêlées à des notes minérales discrètes.
En bouche, l'attaque est ronde et ample avec une belle vivacité en finale, c'est un vin harmonieux et bien équilibré.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 55%, Sémillon 45%

Teneur en alcool : 12 % vol.

pH : 3.11

Acidité totale : 4.2 g/l