



BORDEAUX 2020

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 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 2020 a été capricieux, avec un hiver très doux qui a favorisé un débourrement précoce. Le printemps quant à lui fut très humide et pluvieux, occasionnant de la coulure sur certains cépages et une pression mildiou importante. Durant l'été un épisode caniculaire a pu bloquer la maturation des baies, particulièrement sur la rive gauche avec ses terroirs graveleux et filtrants. La rive droite a elle été favorisée grâce à ses sols argileux qui retiennent l'humidité. Les vendanges en 2020 ont été historiquement précoces, elles ont commencé le 24 août pour les blancs. Les conditions difficiles du millésime ont donné du fil à retordre à nos techniciens, mais le professionnalisme et la patience ont permis d'élaborer un vin aromatique et frais.

■ 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 fraîcheur des arômes.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe paille aux reflets dorés

Nez très expressif, mêlant des notes végétales comme le bourgeon de cassis, à des arômes d'agrumes tel que le pamplemousse caractéristique du Sauvignon blanc.

La bouche aromatique, fraîche, est accompagnée d'une jolie finale sur des notes d'agrumes. C'est un vin parfait pour être dégusté seul à l'apéritif, ou accompagné de poissons et fruits de mer.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 12 % vol.

pH : 3.09

Acidité totale : 3.57 g/l