



SAINT-EMILION GRAND CRU 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 Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Saint-Emilion est un village niché sur la rive droite de la Dordogne, à 40 km à l'est de Bordeaux.

Terroir : Le vrai cadeau que St Emilion Grand Cru nous fait est de partager un rêve, un voyage et une histoire. Ce vin offre une grande diversité de terroirs permettant d'exprimer toute la diversité et la typicité des Grands Crus de St Emilion. Saint Emilion Grand Cru est un assemblage complexe d'une grande variété de sols issus de l'érosion, tels que des croupes sablo-graveleuses, des sols argilo-calcaires, des sols de graves et d'argiles mêlés et les substrats rocheux calcaire riches en fossiles. Ces spécificités de sols lui confèrent une minéralité et une finesse remarquables. Il en résulte une large palette de vins allant des vins fins et aromatiques aux vins plus souples et généreux.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Saint Emilion Grand Cru 2016 étonne par sa singularité et devient passeur d'émotions. Tous les critères sont réunis pour une réelle invitation au voyage. 2016 est un millésime marquant pour les vins de Bordeaux, remarquable pour sa délicatesse et sa finesse, ce qui le rend comparable au millésime légendaire de 1990, tant pour sa quantité que pour sa qualité. Un début de cycle marqué par un hiver doux et pluvieux, suivi d'un printemps très humide et froid qui, fort heureusement, n'a pas nui à la floraison. L'été sec et chaud qui a suivi s'est prolongé en un magnifique été indien avec des pluies salvatrices qui a permis une parfaite maturité. Ce terroir d'exception et ce millésime emblématique confèrent au vin une matière à la fois robuste et fine, avec une alliance parfaite de rondeur et puissance.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée selon la méthode traditionnelle des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves inox thermorégulées.

La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C, suivie de trois semaines de macération avec des remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 100% du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge pourpre profond.

Vin intense et complexe au nez, mêlant des notes vanillées et de tabac. La bouche est ample, riche et onctueuse, avec une structure tannique soyeuse et une belle longueur épicée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 85%, Cabernet franc 15%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,64

Acidité totale : 3,50 g/l