



## 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 maîtriser 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 entraîné 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 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

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