



MÉDOC 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 Médoc, Bordeaux, France

L'appellation Médoc s'étire sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde, au nord de Bordeaux.

Terroir : Le Médoc bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle et d'un terroir unique. Les croupes graveleuses propres à la région produisent de grands vins à fort potentiel de garde. Les vins issus du terroir argilo-calcaire sont reconnus pour leur finesse et leur élégance et peuvent être appréciés jeunes.

■ 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. Les Médocs 2020 sont à la fois puissants, frais et élégants grâce à des degrés alcooliques raisonnables, une bonne densité tannique et des acidités plus élevées que sur les millésimes précédents.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves en acier inoxydable thermorégulées. La durée totale de macération est de 2 à 3 semaines, et s'accompagne de remontages légers destinés à extraire en douceur les tannins et la couleur. Ce vin présente un subtil équilibre entre le fruit et le bois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe pourpre profonde.

Le nez est discret et élégant, mêlant des arômes de fruits mûrs (cassis) à des notes d'épices (Clou de Girofle). A l'agitation, des arômes boisés apparaissent (moka, notes fumée).

L'attaque en bouche est ample et soyeuse, les tannins sont denses, fermes, la finale est fraîche : c'est un vin charpenté et puissant qui s'épanouira en bouteille dans les 5 ans à venir.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.60

Acidité totale : 3.38 g/l