



MÉDOC 2019

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 2019 est un millésime contrasté et marqué par une grande hétérogénéité. Temps frais au printemps, caniculaire en été et sec tout au long de l'année, cette climatologie a empêché le développement des maladies. Le temps froid et pluvieux au mois de juin a perturbé la floraison, entraînant coulure et millerandage. Puis le stress hydrique, variable selon les secteurs et les terroirs, a entraîné des blocages de maturité. Les baies sont donc de petite taille, engendrant des rendements déficitaires. Heureusement, les pluies, de retour à partir du 22 septembre ont relancé la maturation et permis aux cépages rouges d'atteindre une bonne maturité.

■ 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 grenat profonde.

Le nez aromatique est dominé par des arômes épicés (vanille et noix de muscade). La bouche est ample, souple et équilibrée avec des notes boisées discrètes parfaitement intégrées, amenant le tout sur une finale longue épicée. Un bel exemple de l'élégance du millésime en médoc.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,40 g/l