SAGA R BORDEAUX 2023

Des savoirs locaux transmis sur des générations ont appris à nos viticulteurs les secrets de chaque appellation. Ils savent où trouver les meilleurs raisins pour créer les plus exceptionnels des vins.

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France
Saga R Bordeaux rouge provient de la région de l'Entre-deux-Mers, située entre la Garonne et la Dordogne. Des savoirs locaux transmis d'une génération à l'autre ont enseigné à nos viticulteurs les secrets du paysage qui permettent d'élaborer le meilleur Bordeaux rouge.

Terroir : Cette région vallonnée se caractérise par une variété de sols, donnant une grande diversité de terroirs parfaitement adaptés à nos raisins. Ce vaste territoire offre une diversité intéressante de terroirs et de sols, allant de parcelles argilo-calcaires idéales pour le Merlot à des pentes de graves bien exposées, parfaites pour le Cabernet Sauvignon. Ce paysage unique est à l'origine de l'association harmonieuse de saveurs qui s'exprime magnifiquement dans notre Bordeaux rouge.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2023 restera dans la mémoire des vignerons bordelais comme un millésime difficile, sauvé par un été indien exceptionnel. L'hiver a été froid avec des précipitations en début d'année typiques d'un climat océanique. Entre avril et juin, un temps à la fois chaud et humide s'est installé, occasionnant une pression mildiou sans précédent. C'est au moment de la nouaison, au mois de juin, que la pression est la plus forte (alternance de pluie et de chaleur) provoquant des pertes de récolte (75 % de l'Entre Deux Mers sont touchés) et nécessitant dans les vignobles épargnés un suivi méticuleux. Après un mois d'août plus frais que la normale, un virage caniculaire, entre le 18 et le 24 août, modifie le visage du millésime. L'été s'installe au mois de septembre (sécheresse et températures élevées), permettant une excellente maturation des raisins.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification s'effectue en cuves inox à température contrôlée, en alliant les méthodes modernes et traditionnelles. La fermentation alcoolique est suivie d'une période de macération de 15 jours à 28°C, pour obtenir une extraction douce et progressive de la couleur et des tanins. Ce vin n'est pas élevé sous-bois afin de préserver son la pureté du fruit.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde.
Nez flatteur et gourmand, dominé par des notes de petits fruits rouges (groseille, cerise) rehaussées d'une touche de réglisse.
La bouche est équilibrée et harmonieuse, les tanins sont soyeux.
La finale est fraiche, aromatique et croquante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%
Teneur en alcool : 13,5 % vol.
pH : 3,57
Acidité totale : 3,45 g/l