



BORDEAUX BLANC 2024

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 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

Le millésime 2024 a été marqué par une climatologie particulièrement complexe. Des phases de fortes pluies au printemps ont engendré une pression sanitaire importante, suivies, en été, de périodes de canicule et de sécheresse. Heureusement, les nuits fraîches du mois d'août ont permis de préserver l'acidité et les arômes des raisins blancs, privilégiant le Sauvignon. Ce millésime a exigé une vigilance constante et un travail de précision de la part de nos équipes. Au final, 2024 s'impose comme un excellent millésime en blanc, offrant des vins d'une belle intensité aromatique avec de la fraîcheur et des degrés alcooliques modérés.

■ 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 paille pâle.

Le nez est très aromatique, dominé par des notes d'agrumes : citron vert et pomelo, agrémentées d'une touche exotique de fruit de la passion.

La bouche est vive, fraîche et aromatique.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 95%, Sémillon 5%

Teneur en alcool : 11,5 % vol.

pH : 3,3

Acidité totale : 3,22 g/l