



BORDEAUX 2017

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 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 et de sols allant des parcelles argilo-calcaires bien adaptées au merlot, aux pentes graveleuses bien exposées idéales pour le cabernet sauvignon.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2017 restera marqué par les gelées tardives du 27 et 28 avril qui ont durement touché le vignoble bordelais ainsi que de nombreuses autres régions viticoles en France et en Europe. La récolte est la plus faible enregistrée depuis 1991. Forte heureusement la qualité était au rendez-vous dans les propriétés qui ont été épargnées par le gel. Les Bordeaux rouge 2017 présentent la fraîcheur et l'équilibre d'un millésime océanique frais, avec beaucoup de fruits et de rondeur.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La fermentation alcoolique a été suivie d'une période de macération de 15 jours à 28°C, qui a permis d'obtenir une extraction douce et progressive de la couleur et des tannins. Ce vin présente un subtil équilibre entre le fruit et le bois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie robe aux reflets pourpres. Le nez est séduisant, offrant une large palette aromatique mêlant les arômes de fruits rouges et de mûre avec des notes torréfiées de moka et de pain grillé liées à l'élevage. En bouche le vin est gourmand et équilibré avec une belle fraîcheur et une finale tout en longueur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
Rendement : 35 hL/ha
Teneur en alcool : 12 % vol.
pH : 3.2
Acidité totale : 3.51 g/l