



BORDEAUX BLANC 2022

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

2022 est un millésime marqué par certains excès climatiques qui se sont succédés avec plus ou moins d'intensité à partir du mois d'avril (gel, grêle, sécheresse et canicule) et restera comme l'un des plus précoces de ces 20 dernières années. Un hiver doux et sec a entraîné un débourrement précoce, la floraison a été rapide et homogène grâce aux conditions climatiques parfaites (chaudes et sèches) et la pression parasitaire est très faible. Grâce aux réserves en eau importantes de l'année 2021, la vigne a plutôt bien résisté à la canicule et sécheresse durant l'été. Deux orages bienvenus au mois d'août permettent à tous les cépages de finir leur maturation en beauté. Les premières vendanges en blanc ont commencé dès le 16 août.

■ 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 jaune paille, brillante.

Nez très aromatique et flatteur, mêlant des notes florales (Lys) à des arômes de fruits mûrs (pêche blanche, ananas, litchi).

La bouche est ample, ronde, équilibrée avec une bonne fraîcheur en finale Ce vin peut-être dégusté seul à l'apéritif, ou accompagné de poissons et viandes blanches.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 90%, Sémillon 10%

Teneur en alcool : 12,2 % vol.

pH : 3,12

Acidité totale : 3,39 g/l