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 excés climatiques qui se sont succédés avec plus ou moins d'intensité à partir du mois d'avril (gel, grêle, sècheresse et canicule) et restera comme l'un des plus précoces de ces 20 dernières années. Un hiver doux et sec a entrainé 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 dés le 16 août.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Après débourbage 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 fraicheur 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 fraicheur 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