



BORDEAUX 2019

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

Légende 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 2019 est un millésime contrasté et marqué par une grande hétérogénéité. Temps frais au printemps, caniculaire en été et sec tout au long de l'année, cette climatologie a empêché le développement des maladies. Le temps froid et pluvieux au mois de juin a perturbé la floraison, entraînant coulure et millerandage. Puis le stress hydrique, variable selon les secteurs et les terroirs, a entraîné des blocages de maturité. Les baies sont donc de petite taille, engendrant des rendements déficitaires. Heureusement, les pluies, de retour à partir du 22 septembre ont relancé la maturation et permis aux cépages rouges d'atteindre une bonne maturité.

■ 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 tanins. Ce vin présente un subtil équilibre entre le fruit et le bois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis de bonne intensité.

Nez fin et élégant, mêlant des arômes d'épices douces (tels que la vanille et la cannelle) à des notes boisées discrètes. En bouche, l'attaque ample, ronde, dotée d'une bonne structure tannique, se termine par une finale longue et aromatique. Un bel exemple du millésime 2019 à Bordeaux.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,50

Acidité totale : 3,09 g/l