



BORDEAUX 2020

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 la région de l'Entre-deux-Mers, située entre la Garonne et la Dordogne. Des savoirs locaux transmis d'une génération à l'autre ont enseigné à nos viticulteurs les secrets du paysage qui permettent d'élaborer le meilleur Bordeaux rouge.

Terroir : Cette région vallonnée se caractérise par une variété de sols, donnant une grande diversité de terroirs parfaitement adaptés à nos raisins. Ce vaste territoire offre une diversité intéressante de terroirs et de sols, allant de parcelles argilo-calcaires idéales pour le Merlot à des pentes de graves bien exposées, parfaites pour le Cabernet Sauvignon. Ce paysage unique est à l'origine de l'association harmonieuse de saveurs qui s'exprime magnifiquement dans notre Bordeaux rouge.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 a été capricieux, avec un hiver très doux qui a favorisé un débourrement précoce. Le printemps quant à lui fut très humide et pluvieux, occasionnant de la coulure sur certains cépages et une pression mildiou importante. Durant l'été un épisode caniculaire a pu bloquer la maturation des baies, particulièrement sur la rive gauche avec ses terroirs graveleux et filtrants. La rive droite a elle été favorisée grâce à ses sols argileux qui retiennent l'humidité. Les vendanges en 2020 ont été historiquement précoces.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré en respectant la méthode traditionnelle en cuves inox thermorégulées. La fermentation alcoolique (28 °C) est suivie de 10 jours de macération permettant une extraction douce de la couleur et des tannins.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe, avec des reflets foncés.

Nez fruité, avec des arômes de baies noires (mûres, cassis) et de griottes. En bouche, le vin est dense, harmonieux et équilibré, avec une finale très aromatique (notes de réglisse et de réglisse confite).



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,56

Acidité totale : 3,34 g/l