

SAGA

SAGA BORDEAUX ROUGE 2015

Élaborés par l'équipe des Domaines Barons de Rothschild Lafite avec le même soin et la même passion que pour leurs grands crus, les vins Saga proposent une découverte de la diversité des terroirs et arômes des vins de Bordeaux.



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France
Saga 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 2015 s'est caractérisé par un débourrement plutôt tardif, une floraison homogène et rapide, première quinzaine de juin, qui s'est déroulée dans des conditions très favorables (très faibles précipitations et températures légèrement supérieures à la moyenne). Le mois de juillet a été très chaud (avec un épisode quasi caniculaire entre le 30 juin et le 6 juillet) et sec (20 mm de pluie comme en 2010). Le mois d'août en revanche a été très arrosé (90 mm en moyenne) par rapport aux quinze dernières années et la véraison (fin juillet/ début août) a été rapide et homogène. Les précipitations disparates des mois d'août et septembre ont touché de façon variable le vignoble sans altérer la très belle qualité globale du millésime 2015 à Bordeaux.

■ 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 : Pourpre profonde.

Nez : Expressif et flatteur, mêlant des arômes intenses de baies noires (mûres, griottes) à des notes toastées et vanillées.

Bouche : Ronde et charnue, dotée d'un beau volume, de tanins amples et fondus, et d'une belle finale fruitée et réglissée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.60

Acidité totale : 3.15 g/l