



LÉGENDE R BORDEAUX CNY 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

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

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). Il 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 très faible. Grâce aux réserves en eau importantes de l'année 2021, la vigne a bien résisté à la sécheresse et à la canicule durant l'été. Deux orages bienvenus au mois d'août permettent à tous les cépages de finir leur maturation en beauté. Ce millésime excessif dans sa climatologie a produit de grands vins rouges, étonnamment équilibrés et harmonieux.

■ 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 grenat de belle intensité.

Nez intense et aromatique, dominé par des notes de torrification (café, pain grillé). A l'aération se développent des notes épicées (poivre noir).

Bouche ample, crémeuse, bien structurée avec des tanins mûrs et fondus.

La finale est fraîche, la longueur aromatique révèle des arômes de fruits noirs (mûres) et d'épices.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,45

Acidité totale : 3,08 g/l