



PAUILLAC 2018

Bordeaux est un lieu unique et accueillant aux multiples facettes, à l'image des vins Les Légendes 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 Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située à 40 km au nord de Bordeaux sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde.

Terroir : Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins. Parmi les cinq Premiers Crus de la liste des Grands Crus Classés de 1855, trois figurent dans cette appellation. Caractérisé par des croupes de graves, ce terroir offre les conditions idéales à la maturation du Cabernet Sauvignon et à l'élaboration de ses vins généreux et équilibrés.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 est un millésime exceptionnel à Pauillac, et ceci malgré une météo particulièrement capricieuse : un hiver et un printemps pluvieux engendrant une pression mildiou sans précédent de mémoire de viticulteurs. Fort heureusement, la situation s'est fortement améliorée durant l'été, le plus chaud depuis 2003. Les conditions sont alors devenues idéales à la bonne maturation des raisins. Le contraste entre les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches a favorisé la concentration aromatique et un très bel équilibre sucre / acidité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée selon les méthodes traditionnelles des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves en acier inoxydable thermorégulées. La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C, suivie de trois semaines de macération avec remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tannins. Après la fermentation malolactique, 60 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat profonde.

Le nez est expressif, mêlant des notes de sous bois, de cèdre, d'encaustique et de tabac. L'attaque en bouche est souple et charnue avec des tanins veloutés. C'est un vin fin, élégant sur une finale fraîche et aromatique. Un bel exemple du millésime 2018.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,62 g/l