SAINT-EMILION 2016

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 Saint-Emilion, Bordeaux, France
Saint-Emilion est un village niché sur la rive droite de la Dordogne, à 40 km à l'est de Bordeaux.

Terroir : Saint-Emilion englobe une grande diversité de sols due à l'érosion, dont un substrat rocheux calcaire riche en fossiles, des croupes sablo-graveleuses, des sols argilo-calcaires et des sols de graves et d'argiles mêlés. Il en résulte une large palette de vins allant des vins fins et aromatiques aux vins plus souples et généreux.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2016 a été un millésime remarquable pour les vins de Bordeaux, comparable au millésime légendaire de 1990, tant pour sa quantité que pour sa qualité. L'hiver doux et pluvieux a été suivi par un printemps très humide et froid qui, fort heureusement, n'a pas nui à la floraison. L'été sec et chaud qui a suivi s'est prolongé en un agréable été indien ponctué de pluies suffisantes qui ont permis au raisin d'atteindre son degré de maturité optimal. Les vins obtenus sont riches, soyeux et fruités avec des tanins particulièrement mûrs et des couleurs profondes.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée selon la méthode traditionnelle des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves inox thermorégulées.
La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C, suivie de trois semaines de macération avec des remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. 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 rouge pourpre profond.
Vin élégant et raffiné au nez, mêlant des notes toastées et de vanille aux arômes de mûres et de réglisse. La bouche est généreuse, riche et onctueuse, avec une structure tannique soyeuse et une belle longueur sur les fruits rouges et le graphite.
Température de dégustation : 15-17°C
Vin à déguster dès maintenant ou à garder pendant 5 à 6 ans.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 85%, Cabernet franc 15%
Rendement : 45 hL/ha
Teneur en alcool : 13.5 % vol.
pH : 3.22
Acidité totale : 3.12 g/l