BORDEAUX ROUGE 2020

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 Bordeaux, France
Les Légendes R Bordeaux rouges proviennent 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 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 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. 25 % de l'assemblage est élevé sous bois, de manière à respecter un subtil équilibre entre le fruit et le bois.

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 : Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3.46
Acidité totale : 3.20 g/l