

LÉGENDE R

COLLECTION CONFLUENCE 2018

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

Le millésime 2018 fera sans aucun doute partie des grands millésimes du Bordelais et ceci malgré une météo particulièrement capricieuse : un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux engendrant une pression mildiou sans précédent de mémoire de viticulteurs, des épisodes de grêles dévastateurs en mai et en juillet, détruisant jusqu'à 80% de certains vignobles. 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. Les vins issus des sols argileux et frais de l'Entre-2-Mers sont gourmands, très colorés, avec un degré alcoolique supérieur à 2017 mais une fraîcheur préservée.

■ 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 tannins.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe intense aux reflets pourpres soutenus.

Le nez, fruité, expressif est dominé par des arômes de fruits rouges très mûrs tels que la baie noire ou encore la griotte. En bouche, l'attaque ronde et suave se termine sur des notes gourmandes.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 65%, Cabernet sauvignon 35%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.40

Acidité totale : 3.30 g/l