

Légende

LÉGENDE PAUILLAC 2014

Élaborés par l'équipe des Domaines Barons de Rothschild Lafite avec le même soin et la même passion que pour leurs grands crus, les vins Légende proposent une découverte de la diversité des terroirs et arômes des vins de Bordeaux.



■ 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

Après un été 2014 maussade, caractérisé par un déficit à la fois d'ensoleillement et de température, le beau temps exceptionnel qui s'installe dans toute la région début septembre et pour plusieurs semaines (jusqu'à fin octobre) sauve le millésime. Ce bel été indien offre à la vigne des conditions de maturation optimales, les raisins atteignant un équilibre sucre-acidité / phénols digne pour certains des grands millésimes. Les cabernets sauvignons et cabernets francs ont été favorisés par la belle arrière-saison et offrent en 2014 les plus belles réussites.

■ 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 : Rubis intense.

Nez : Discret et racé, avec des arômes de fruits secs (figes), de poivre noir et des notes boisées (poudre de cacao).

Bouche : Vin puissant et charpenté, aux tanins fondus, avec une longue persistance aromatique (poivre noir, réglisse)

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.52

Acidité totale : 3.94 g/l