LÉGENDE R

MÉDOC 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 Médoc, Bordeaux, France
L'appellation Médoc s'étire sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde, au nord de Bordeaux.

Terroir : Le Médoc bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle et d'un terroir unique. Les croupes graveleuses propres à la région produisent de grands vins à fort potentiel de garde. Les vins issus du terroir argilo-calcaire sont reconnus pour leur finesse et leur élégance et peuvent être appréciés jeunes.

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.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves en acier inoxydable thermorégulées. La durée totale de macération est de 2 à 3 semaines, et s'accompagne de remontages légers destinés à extraire en douceur les tannins et la couleur. Ce vin présente un subtil équilibre entre le fruit et le bois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis.
Le nez est élégant et complexe, mêlant des notes empyreumatiques à des arômes de sous-bois et d'épices. En bouche le vin présente une belle fraicheur avec des tannins présents, doté d'une belle finale épicée. C'est un vin fin et élégant.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%
Rendement : 30 hL/ha
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.65
Acidité totale : 3.31 g/l