



BORDEAUX KOSHER 2019

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 Kasher 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 2019 est un millésime contrasté et marqué par une grande hétérogénéité. Temps frais au printemps, caniculaire en été et sec tout au long de l'année, cette climatologie a empêché le développement des maladies. Le temps froid et pluvieux au mois de juin, en y ajoutant le stress hydrique variable selon les secteurs et les terroirs, a perturbé d'abord la floraison puis a entraîné des blocages de maturité des raisins. Les baies sont donc de petites tailles, engendrant des rendements déficitaires. Heureusement, les pluies de retour à partir du 22 septembre, ont relancé la maturation et permis aux cépages rouges d'atteindre une très bonne maturité. Les blancs, dont les vendanges ont commencé début septembre, sont de belle qualité : très aromatiques, avec une bonne acidité et fraîcheur en bouche.

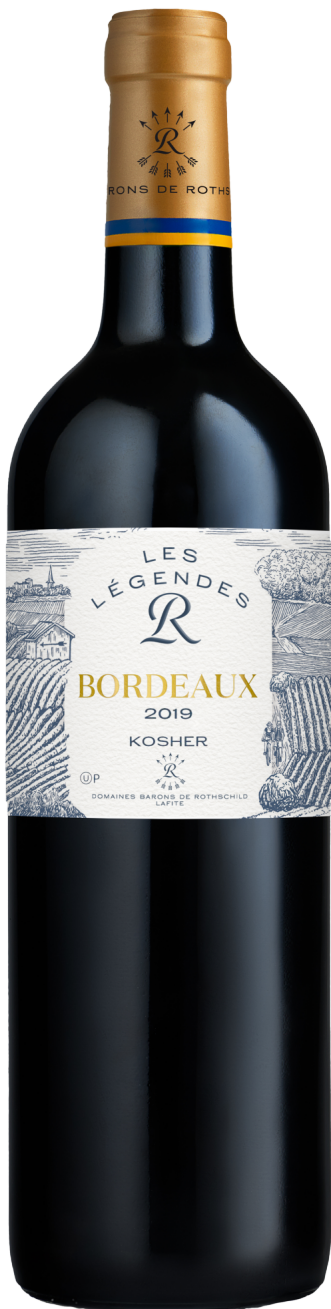
■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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. Ce vin présente un subtil équilibre entre le fruit et le bois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe pourpre profonde.

Le nez, intense et expressif, présente des arômes de baies noires, de cachous et de fleurs séchées garantissant une explosion aromatique. En bouche le vin est structuré, ample et soyeux avec une belle fraîcheur qui amène sur une finale tout en longueur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 100%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.60

Acidité totale : 3.26 g/l