



GRAVES 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 Graves, Bordeaux, France

Le vignoble de l'appellation des Graves est le plus proche de la ville de Bordeaux. Il s'étend au sud-est de Bordeaux sur une longue bande de terre située sur la rive gauche de la Garonne.

Terroir : Le terroir des Graves doit son nom à ses sols argileux et calcaires riches en fossiles, et recouverts de graves. C'est la seule appellation bordelaise qui porte le nom de son terroir. Idéalement située, cette région viticole est protégée des intempéries par la forêt des Landes au sud et grâce à la Garonne les vignes ne souffrent jamais de la sécheresse.

Ces graves rondes qui donnent leur nom à l'appellation ont pour particularité de retenir la chaleur, favorisant ainsi la maturation lente et progressive du raisin.

■ 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 viticulteur, des épisodes de grêle 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

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 28°C, suivie de deux semaines de macération avec remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tannins. Après la fermentation malolactique, 20 % du vin est entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie robe rouge rubis profond.

Le nez est discret et élégant, mêlant des arômes balsamiques de réglisse et de caramel à des notes de graphite et de poivre noir.

La bouche ample et harmonieuse laisse exprimer sa belle sucrosité à l'attaque. Les tanins sont fins et soyeux, la finale longue et aromatique sur le zan.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 63%, Cabernet sauvignon 32%, Cabernet franc 5%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,52

Acidité totale : 3,66 g/l