



COLLECTION CONFLUENCE 2022

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

Légendes R Collection Confluence provient de la région de l'Entre-deux-Mers, située entre la Garonne et la Dordogne. Des savoirs locaux transmis d'une génération à l'autre ont enseigné à nos viticulteurs les secrets du paysage qui permettent d'élaborer le meilleur Bordeaux rouge.

Terroir : Cette région vallonnée se caractérise par une variété de sols, donnant une grande diversité de terroirs parfaitement adaptés à nos raisins. Ce vaste territoire offre une diversité intéressante de terroirs et de sols, allant de parcelles argilo-calcaires idéales pour le Merlot à des pentes de graves bien exposées, parfaites pour le Cabernet Sauvignon. Ce paysage unique est à l'origine de l'association harmonieuse de saveurs qui s'exprime magnifiquement dans notre Bordeaux rouge.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2022 est un millésime marqué par certains excès climatiques qui se sont succédés avec plus ou moins d'intensité à partir du mois d'avril (gel, grêle, sécheresse et canicule). Il restera comme l'un des plus précoces de ces 20 dernières années. Un hiver doux et sec a entraîné un débourrement précoce, la floraison a été rapide et homogène grâce aux conditions climatiques parfaites (chaudes et sèches) et la pression parasitaire très faible. Grâce aux réserves en eau importantes de l'année 2021, la vigne a bien résisté à la sécheresse et à la canicule durant l'été. Deux orages bienvenus au mois d'août permettent à tous les cépages de finir leur maturation en beauté. Ce millésime excessif dans sa climatologie a produit de grands vins rouges, étonnamment équilibrés et harmonieux.

■ 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.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat profond. Nez éclatant, avec des arômes de petits fruits rouges frais (groseille, mûre, framboise). A l'agitation se développent même des notes florales de rose. En bouche, c'est un vin flatteur, rond, à la fois harmonieux et croquant avec des tanins veloutés et soyeux. Un vin facile et gourmand.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Teneur en alcool : 13,85 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,19 g/l