



BORDEAUX 2018

Des savoirs locaux transmis sur des générations ont appris à nos viticulteurs les secrets de chaque appellation. Ils savent où trouver les meilleurs raisins pour créer les plus exceptionnels des vins.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France
Saga R Bordeaux rouge provient 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 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. Les vins issus des sols argileux et frais de l'Entre-2-Mers sont gourmands, très colorés, avec un degré alcoolique supérieur à 2017 mais une fraîcheur préservée.

■ 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 tannins.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe intense aux reflets pourpres soutenus.

Le nez, fruité, expressif est dominé par des arômes de fruits rouges très mûrs tels que la baie noire ou encore la griotte. En bouche, l'attaque ronde et suave se termine sur des notes gourmandes.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 65%, Cabernet sauvignon 35%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.40

Acidité totale : 3.30 g/l