



PAUILLAC 2017

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 Pauillac, Bordeaux, France

L'appellation Pauillac est située à 40 km au nord de Bordeaux sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde.

Terroir : Pauillac réunit des conditions climatiques et géologiques exceptionnelles qui lui permettent de produire de très grands vins. Parmi les cinq Premiers Crus de la liste des Grands Crus Classés de 1855, trois figurent dans cette appellation. Caractérisé par des croupes de graves, ce terroir offre les conditions idéales à la maturation du Cabernet Sauvignon et à l'élaboration de ses vins généreux et équilibrés.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2017 restera marqué par les gelées tardives du 27 et 28 avril qui ont durement touché le vignoble de Bordeaux ainsi que les autres vignobles en France et en Europe. La récolte est donc historiquement basse, la plus faible en volume depuis 1991 (- 40 % par rapport à 2016) et marquée par une grande hétérogénéité des qualités dans les propriétés touchées. Néanmoins, la qualité est au rendez-vous chez ceux qui n'ont pas, ou peu été impactés. L'ensoleillement du mois de septembre a favorisé la bonne maturation du Cabernet Sauvignon, favorisant ainsi les appellations de la rive gauche. Les Pauillac 2017 conjuguent finesse et équilibre d'un millésime océanique frais.

■ 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 30°C, suivie de trois semaines de macération avec remontages réguliers afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 60 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur rubis aux nuances tuilées.

Le nez révèle un caractère complexe, avec des arômes de griotte et de réglisse. En bouche, le vin laisse exprimer sa puissance bien structurée et ses tanins soyeux qui nous amène sur une finale longue et fruitée, aux notes de baies noires.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 65%, Merlot 35%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.60

Acidité totale : 3.60 g/l