



SAGA R BORDEAUX SÉLECTION PRESTIGE 2022

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 Sélection Prestige 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

La vinification s'effectue en cuves inox à température contrôlée, en alliant les méthodes modernes et traditionnelles. La fermentation alcoolique est suivie d'une période de macération de 15 jours à 28°C, pour obtenir une extraction douce et progressive de la couleur et des tanins. Ce vin n'est pas élevé sous-bois afin de préserver son la pureté du fruit.

■ 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