LÉGENDE R

RÉSERVE LE COUCHANT 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 Médoc, Bordeaux, France
L'appellation Médoc s'étire sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde, au nord de Bordeaux.

Terroir : Le Médoc bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle et d'un terroir unique. Les croupes graveleuses propres à la région produisent de grands vins à fort potentiel de garde. Les vins issus du terroir argilo-calcaire sont reconnus pour leur finesse et leur élégance et peuvent être appréciés jeunes.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2017 restera marqué par les gelées tardives du 27 et 28 avril qui ont durement touché le vignoble bordelais ainsi que de nombreuses autres régions viticoles en France et en Europe. La récolte est la plus faible enregistrée depuis 1991. Forte heureusement la qualité était au rendez-vous dans les propriétés qui ont été épargnées par le gel. Les Médoc 2017 conjuguent finesse et équilibre d'un millésime océanique frais avec beaucoup de fruits et de rondeur.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon les méthodes traditionnelles de vinification des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves en acier inoxydable thermorégulées. La durée totale de macération est de 2 à 3 semaines, et s'accompagne de remontages légers destinés à extraire en douceur les tannins et la couleur.

NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie robe d'un rubis profond. Le nez est expressif et complexe offrant une diversité aromatique, mêlant des arômes de cuir et de fruits mûrs avec des notes boisées discrètes.
En bouche le vin est élégant et équilibré avec de tannins soyeux offrants une longue finale épicée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%
Rendement : 30 hL/ha
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3.66
Acidité totale : 3.38 g/l