



SAINT-ÉMILION 2019

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 Saint-Émilion, Bordeaux, France

Saint-Émilion est un village niché sur la rive droite de la Dordogne, à 40 km à l'est de Bordeaux.

Terroir : Saint-Émilion englobe une grande diversité de sols due à l'érosion, dont un substrat rocheux calcaire riche en fossiles, des croupes sablo-graveleuses, des sols argilo-calcaires et des sols de graves et d'argiles mêlés. Il en résulte une large palette de vins allant des vins fins et aromatiques aux vins plus souples et généreux.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2019 est un millésime contrasté et marqué par une grande hétérogénéité. Temps frais au printemps, caniculaire en été et sec tout au long de l'année, cette climatologie a empêché le développement des maladies. Le temps froid et pluvieux au mois de juin a perturbé la floraison, entraînant coulure et millerandage. Puis le stress hydrique, variable selon les secteurs et les terroirs, a entraîné des blocages de maturité. Les baies sont donc de petite taille, engendrant des rendements déficitaires. Heureusement, les pluies, de retour à partir du 22 septembre ont relancé la maturation et permis aux cépages rouges d'atteindre une bonne maturité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réalisée selon la méthode traditionnelle des Bordeaux, avec égrappage et foulage du raisin avant la fermentation en cuves inox thermorégulées. La fermentation se déroule à température contrôlée de 30°C, suivie de trois semaines de macération avec des 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

Robe grenat sombre, brillante.

Nez très aromatique, mêlant des notes de torréfaction (toastées, grillées), d'épices douces (cannelle, muscade) à des arômes de fruits mûrs. La bouche est tendue, avec une finale longue et épicée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.57

Acidité totale : 3.16 g/l