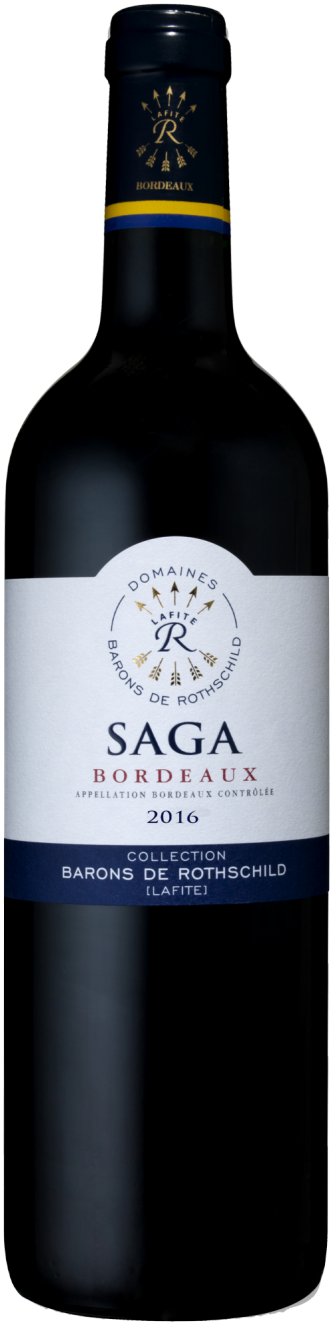


SAGA BORDEAUX ROUGE 2016

Élaborés par l'équipe des Domaines Barons de Rothschild Lafite avec le même soin et la même passion que pour leurs grands crus, les vins Saga proposent une découverte de la diversité des terroirs et arômes des vins de Bordeaux.



SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France
Saga Bordeaux rouge provient de l'Entre-deux-Mers.

Terroir : Saint-Emilion 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

2016 est à Bordeaux un millésime remarquable, tant en quantité qu'en qualité, rappelant en cela le mythique 1990 ! L'année a été assez compliquée à gérer pour les viticulteurs, avec un début de cycle très arrosé (800 mm de pluviométrie sur les 6 premiers mois de l'année), une période très sèche du 1er juillet au 13 septembre, enfin des orages localisés et un bel été indien, qui ont finalement permis d'atteindre une maturité parfaite. Les vins rouges sont riches, suaves, fruités, avec une maturité de tanins rarement atteinte et des couleurs très profondes.

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, 40 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe : Pourpre profonde,
Nez : Intense, très expressif, dominé par des arômes de fruits frais (groseille, framboise) mêlés à des notes boisées discrètes.
Bouche : Structuré, rond et facile, joliment boisé en bouche, avec des tanins fermes mais soyeux, et une longue finale fraîche et fruitée.
Servir à 15-17°C

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
Rendement : 50 hL/ha
Teneur en alcool : 12.5 % vol.
pH : 3.27
Acidité totale : 3.37 g/l