



CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

BRUT MILLÉSIMÉ 2012

*L'équilibre entre les terroirs de Chardonnay et de Pinot Noir,
le savoir-faire des grands vins millésimés*

2012, UN MILLÉSIME INESPÉRÉ

Tantôt glaciale puis caniculaire, l'année viticole 2012 a été marquée par un hiver long, suivi d'un printemps frais et peu ensoleillé. Après la grêle et des pluies diluviennes jusque fin juillet, la chaleur du mois d'août vient miraculeusement sauver le millésime 2012. La récolte faible en quantité mais d'une qualité rare et exceptionnelle, inscrit ce millésime comme l'un des meilleurs de son siècle.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

50 % Chardonnay - 50 % Pinot Noir

100 % Grands et Premiers crus: Mesnil-sur-Oger, Vertus (Côte des Blancs) pour le Chardonnay; Verzenay, Verzy (Montagne de Reims) pour le Pinot Noir

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées,
fermentation malolactique

Élevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois

Dosage: **faible, 5 g/L**

Viellissement sur lies: **7 à 8 ans**

Repos après dégorgement: **1 an minimum**

DÉGUSTATION

La puissance alliée à une belle fraîcheur font de ce millésime 2012 un vin "complet".

A l'œil: reflets or pâle, effervescence lente et généreuse.

Au nez: bouquet complexe et épicé, le premier nez dévoile d'emblée un caractère très expressif plutôt marqué par le Pinot Noir. Des arômes de poire, de pêche et d'amande fraîche la finesse d'une minéralité crayeuse, typique des grands terroirs de Chardonnay. A l'ouverture apparaissent des touches épicées, briochées évoquant le poivre blanc et l'abricot sec.

Au palais: l'attaque est ample, à la fois charnue et structurée, exprimant des notes de brugnion et de pêche de vigne. Cette puissance laisse place à une finale saline d'une belle tension où les arômes d'épices douces se marient à des notes d'acacias, et apportent une grande longueur en bouche.

ACCORDS & SERVICE

Excellent vin de gastronomie, la fraîcheur et le caractère de ce millésime 2012 s'accorderont parfaitement avec des queues de langoustines braisées au beurre safrané ou un ris de veau croustillant aux morilles. Il sera également l'accompagnement idéal d'un Brie de Meaux fermier.

Il est conseillé de servir ce vin entre 10 et 12 °C.

Ce vin possède un très beau potentiel de garde.



Formats disponibles: Bouteille

champagne-bdr.com

[champagnebaronsderothschild](https://www.facebook.com/champagnebaronsderothschild)

