

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

BRUT NATURE

L'extrême pureté signée Barons de Rothschild



ASSEMBLAGE & TERROIRS

60 % Chardonnay (Côte des Blancs) - 40 % Pinot Noir

40 % de vins de réserve, dont une majorité constitués d'une réserve perpétuelle

Plus de 85 % de Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Vertus et Trépail pour le Chardonnay (dont une faible proportion des vins vinifiés en fut à Avize) ;

Aÿ, Verzenay et Ambonnay pour le Pinot Noir

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)

Vinification parcellaire

Fermentation alcoolique en cuves inox et faible proportion en barriques, fermentation malolactique

Élevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois

Dosage : **0g/L**

Vieillesse sur lies : **4 ans minimum**

Repos après dégorgement : **6 mois**

DÉGUSTATION

Modèle d'équilibre, l'absence de dosage sublime l'essence même du vin.

A l'œil : limpidité et pureté, robe soyeuse aux reflets or pâles et à l'effervescence d'une grande finesse.

Au nez : premier nez très pur et franc tout en minéralité et salinité, accompagné de notes de fruits à chair blanche comme le brugnion, ou la pêche.

Au palais : en bouche, l'attaque est fraîche et délicate, révélant une élégante salinité, toute en tension. D'une grande richesse aromatique, sa sucrosité naturelle dévoile fraîcheur et délicatesse, sans amertumes. La finale est très riche, précise et juteuse.

ACCORDS & SERVICE

Ce vin se mariera parfaitement avec un carpaccio de langoustines et de saint Jacques au citron de yuzu. Il sublimerait aussi un médaillon de veau accompagné de pâtes fraîches aux truffes blanches. En dessert, il accompagnera à merveille quelques mignardises citronnées.

Il est conseillé de servir ce vin autour de 10 °C.



Formats disponibles : Bouteille | Magnum

champagne-bdr.com

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