

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

RARE COLLECTION *Blanc de Blancs* 2013

La quintessence du style Barons de Rothschild. Sa production très limitée bénéficie du même soin que les plus Grands Vins de la Famille Rothschild.



LE MILLÉSIME 2013

L'année est marquée par un hiver long et froid suivi par une fraîcheur exceptionnelle jusqu'à fin juin. Heureusement, la chaleur estivale permet la maturation et la concentration des raisins. La récolte tardive se déroule début octobre sous un climat automnal et pluvieux et a révélé une sélection de Chardonnays et Pinots Noirs de grande qualité permettant l'élaboration de ce Grand Vin millésimé.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

100 % Chardonnay

4 Grands crus de la Côte des Blancs uniquement : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée

Vinification parcellaire en petites cuves inox de 20hl et faible proportion en barriques

Élevage long sur lies fines de 9 mois en petites cuves avec bâtonnage régulier

Dosage : **extra brut, 5 g/L**

Vieillessement sur lies en cave : **8 ans minimum**

Repos après dégorgement : **12 mois minimum**

Production du millésime 2013 : 9.600 bouteilles, 1.200 magnums

DÉGUSTATION

Cisé et envoûtant

À l'œil : robe d'un bel éclat or pâle aux reflets cristallins.

Au nez : fraîcheur et minéralité typiques de nos grands Chardonnays issus de ce millésime froid. Tout en finesse, les agrumes frais répondent aux touches d'abricots secs et aux arômes briochés, légèrement toastés. La finale, précise et ciselée, s'accompagne de notes plus salines et iodées.

Au palais : l'attaque franche et minérale révèle tout l'éclat de ce millésime dont le caractère citronné, zesté, soutient une infinie longueur en bouche. Des accents épicés de poivre blanc et de safran laissent place à une finale plus saline, si caractéristiques des cuvées Rothschild Rare Collection.

ACCORDS & SERVICE

Ce grand vin de Champagne sublimera tous les moments de gastronomie et accompagnera les saveurs des mets les plus raffinés. Il accompagnera à merveille des encornets avec ses légumes croquants et son bouillon citronné, des suprêmes de volaille légèrement épicés ou un médaillon de veau aux morilles.

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

Ce vin possède un très beau potentiel de garde.



Formats disponibles : Bouteille | Magnum | Jéroboam | Mathusalem

champagne-bdr.com

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