

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

Triptyque 2018

*Une approche audacieuse du champagne millésimé,
Le trait d'union entre terroir et œnologie de précision.*



LE MILLÉSIME 2018

La campagne a débuté par un hiver pluvieux suivi d'un printemps chaud et orageux, qui a rapidement accéléré la croissance de la vigne. L'été, sec et ensoleillé, a permis une maturation optimale des raisins, idéale pour les vendanges qui se sont déroulées à la fin du mois d'août. 2018 se distingue par une récolte abondante, à la fois en quantité et en qualité, révélant la complexité et la richesse des cuvées issues de ce millésime.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

3 Grands crus seulement :

50 % Chardonnay d'Avize

25 % Pinot Noir d'Ambonnay – 25% Pinot Noir d'Aÿ

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées

Elevage long sur lies fines pendant 9 mois en cuves inox

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

Vieillessement sur lies : **5 ans minimum**

Date de dégorgement : **juin 2024**

Production : **6 515 bouteilles, 800 magnums**

DÉGUSTATION

À l'œil : robe d'un or éclatant aux reflets argentés, effervescence fine et généreuse.

Au nez : à la fois délicat et envoûtant, le nez révèle une belle minéralité crayeuse accompagnée d'arômes de pamplemousse bien mûr, de framboise fraîche et de cerise. À l'ouverture s'expriment des notes plus épicées, légèrement poivrées.

Au palais : l'attaque est ample, portée par la texture du terroir d'Ambonnay et des arômes gourmands de fruits rouges frais. Les Chardonnays d'Avize révèlent ensuite toute leur dimension saline et citronnée, offrant verticalité et fraîcheur. Harmonieusement lié par la structure du Pinot Noir d'Aÿ, ce Grand Vin révèle une finale, tout en longueur, soutenue par de beaux amers et des notes d'écorces d'orange.

ACCORDS & SERVICE

Cette cuvée pourra se démarquer dès l'apéritif. Elle se mariera également avec des crustacés, comme des langoustines crues ou un homard rôti, ou une volaille agrémentée d'une sauce raffinée comme une pintade aux morilles.

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

Ce vin possède un très bon potentiel de garde.



Formats disponibles : Bouteille | Magnum

champagne-bdr.com

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