

# BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

## RARE COLLECTION *Rosé* 2014

*L'union inédite de 4 Grands crus de Chardonnay  
et d'une touche de vin rouge issus d'une année d'exception.*



### LE MILLÉSIME 2014

Marquée par un hiver doux et humide suivi d'un printemps très sec, l'année 2014 s'est avérée pleine de surprises et de contrastes climatiques. Après un été caractérisé par des précipitations abondantes et des températures fraîches, l'arrivée tardive de la chaleur en septembre a été déterminante pour finaliser la maturation des raisins. Avec une récolte faible en quantité, le millésime 2014 a révélé une concentration et une finesse d'une qualité exceptionnelle.

### ASSEMBLAGE & TERROIRS

**92% Chardonnay - 8% vin rouge de Pinot Noir**

**100% Grands et Premiers crus:** Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger pour le Chardonnay ; Verzenay, Vertus pour le Pinot Noir

### ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée

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

**Vinification en rouge du Pinot Noir par nos soins dans notre cuverie dédiée**

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

Dosage: **extra brut, 4 g/L**

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

Repos après dégorgement: **12 mois minimum**

Production du millésime 2014 : 2.000 bouteilles, 500 magnums

### DÉGUSTATION

**À l'œil:** robe brillante aux reflets cuivrés et à l'effervescence fine.

**Au nez:** des premières notes de cerise fraîche et d'agrumes - orange sanguine, pomelo bien mûr - laissent place à des touches d'épices évoquant le safran. Le nez, tout en complexité, est puissant et révèle des notes vanillées rappelant la vinification partielle en fûts de chêne.

**Au palais:** l'attaque offre une texture remarquable à la minéralité saline et aux arômes de framboise et fraise bien mûres. La bouche s'étend dans une longueur infinie portée par une belle tension, pour se conclure sur des notes chaleureuses de poivre et d'épices douces.

### ACCORDS & SERVICE

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec un homard et sa sauce au vin rouge ou un magret de canard rosé. Sa structure sublimerait également des plats légèrement épicés de la cuisine asiatique ou orientale.

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

[champagne-bdr.com](http://champagne-bdr.com)

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