

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

RARE COLLECTION *Blanc de Blancs* 2014

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 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

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, 4 g/L**

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

Repos après dégorgement: **12 mois minimum**

Production du millésime 2014 : 13.000 bouteilles, 2.000 magnums

DÉGUSTATION

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

Au nez: la fraîcheur envoûtante aux arômes d'abricot et de nectarine laisse progressivement place à une belle minéralité crayeuse. Des notes d'amande grillée, de pain légèrement toasté et de pralin renforcent la complexité de ce nez séducteur.

Au palais: l'attaque fraîche et ample, portée par une minéralité saline, s'ouvre ensuite sur des arômes de citron confit et de brugnion. La texture caractéristique de cette cuvée soutient une grande longueur en bouche, jusqu'à une dimension plus épicée et torréfiée en finale.

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)