

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

*La cuvée signature de la Maison,
l'éclat des Grands Terroirs de la Côte des Blancs*



ASSEMBLAGE & TERROIRS

100 % Chardonnay

100 % Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Mesnil-sur-Oger, Oger

40 % de vins de réserve, dont une majorité conservée en *réserve perpétuelle*

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)

Fermentation alcoolique en petites cuves inox thermorégulées de 25 à 60 HL, fermentation malolactique

Elevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois

Dosage: **faible, 6 g/L**

Vieillessement sur lies: **3,5 ans minimum**

Repos après dégorgement: **6 mois minimum**

DÉGUSTATION

La finesse du Chardonnay alliée à la richesse aromatique des Grands Terroirs de la Côte des Blancs révèle un vin à l'harmonie parfaite.

A l'œil: robe au reflet cristallin, cordon fin aux bulles délicates.

Au nez: nez intense dès les premiers instants, d'abord dans un registre exotique avec des notes d'agrumes et de fruits secs, qui s'ouvre sur un deuxième nez brioché et beurré aux notes pâtisseries et d'amandes grillées.

Au palais: l'attaque franche, citronnée, toute en longueur et en verticalité, s'ouvre ensuite sur des notes de torréfaction et d'épices révélant un caractère chaleureux en fin de bouche, légèrement salin.

ACCORDS & SERVICE

Le Blanc de Blancs se mariera parfaitement avec des fruits de mer, de la langouste légèrement citronnée ou un bar grillé à l'aneth qui mettront en valeur son côté salin et minéral. En dessert, il accompagnera à merveille une belle tarte au citron.

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



Formats disponibles: Bouteille | Magnum | Jéroboam | Mathusalem