

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

RARE COLLECTION *Rosé* 2013

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



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

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 2013: 2.450 bouteilles, 290 magnums

DÉGUSTATION

Persistance et éclat

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

Au nez: la finesse du Chardonnay s'allie à la structure et à la puissance du Pinot Noir. Des notes d'abricot et d'orange sanguine s'ouvrent sur un caractère plus épicé et une touche de vanille rappelant la vinification partielle en fûts.

Au palais: l'attaque est franche et ample entre les agrumes et les fruits frais. Le citron, le pamplemousse et l'orange sanguine s'harmonisent avec des touches plus épicées déjà ressenties au nez. D'une éclatante persistance aromatique, la finale est portée par des notes salines et de beaux amers qui apportent précision et longueur en bouche.

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

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