

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

CONCORDIA BRUT

*Un grand vin d'assemblage à majorité de Chardonnay,
l'interprétation de la tradition champenoise par la Famille Rothschild*



ASSEMBLAGE & TERROIRS

60 % Chardonnay - 40 % Pinot Noir

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

Plus de 85 % de Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Vertus et Trépail pour le Chardonnay; Aÿ, Verzenay, Ambonny et Avenay pour le Pinot Noir

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées,
fermentation malolactique

Élevage 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

L'ampleur et la profondeur de ce vin témoignent de la grande proportion et de la qualité exceptionnelle des vins de réserve présents dans son assemblage.

A l'œil: brillance et limpidité des reflets or pâles mêlés à de très fines bulles.

Au nez: fraîcheur du Chardonnay avec des arômes de fruits à chair blanche comme la poire et le brugnion, mêlés aux touches aériennes de pivoine exprimées par le Pinot Noir. Au deuxième nez s'ouvre un registre plus épicié et une belle complexité avec des arômes d'abricot sec et d'amande.

Au palais: rondeur et générosité accompagnent une belle verticalité. La vivacité du brugnion se marie à des notes de miel, safranées et poivrées sublimées par de beaux amers en finale.

ACCORDS & SERVICE

Idéal en apéritif ou tout au long du repas, il accompagnera parfaitement des noix de Saint Jacques finement poêlées, des crustacés ou des poissons de roches. Il saura sublimer un risotto, une belle viande blanche ou un Brie de Meaux fermier.

Il est conseillé de servir ce vin entre 8 et 10 °C.



Formats disponibles : Demi-Bouteille | Bouteille | Magnum | Jéroboam | Mathusalem

champagne-bdr.com

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