



BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE
Triptyque 2018

AVIZE AMBONNAY Aÿ

Lancement de la nouvelle cuvée millésime

Triptyque

Une approche audacieuse du champagne millésimé, le trait d'union entre terroir et œnologie de précision.

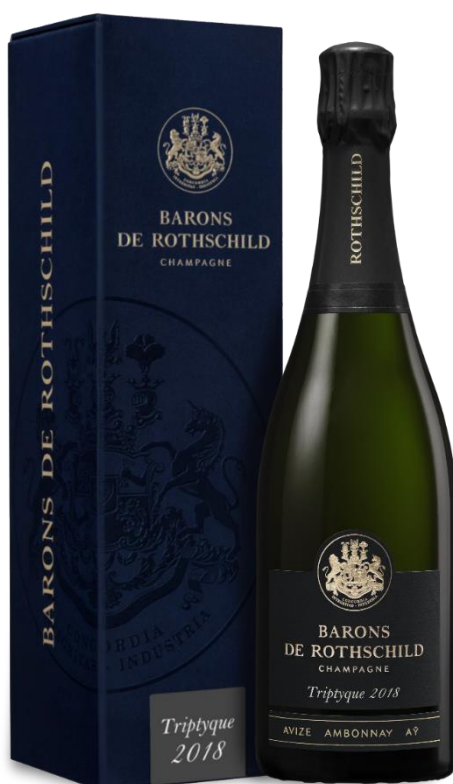
Inspiré par les Grands Vins de la famille, notre Chef de Cave, Guillaume Lété, s'est donné pour défi de composer, chaque année, une cuvée millésimée en assemblant les trois mêmes Grands Crus : Avize, Ambonnay et Aÿ, sélectionnés pour leur complémentarité fidèle au style de la Maison.

Triptyque 2018 reflète une viticulture de précision. Seulement 80 ares ont été sélectionnés pour refléter au mieux les conditions de ce millésime : 40 ares à Avize, 20 ares à Ambonnay, et 20 ares à Aÿ. Le choix audacieux d'assembler ces trois Grands Crus dans les mêmes proportions chaque année permet de mettre en lumière les variations climatiques qui caractérisent ces terroirs au fil du temps.

« Cette nouvelle cuvée reflète notre approche novatrice du champagne millésimé. Chaque année, nous relevons le défi de sélectionner les meilleures parcelles dans les Grands Crus d'Avize, Ambonnay et Aÿ, pour capter les variations climatiques spécifiques à chaque millésime.

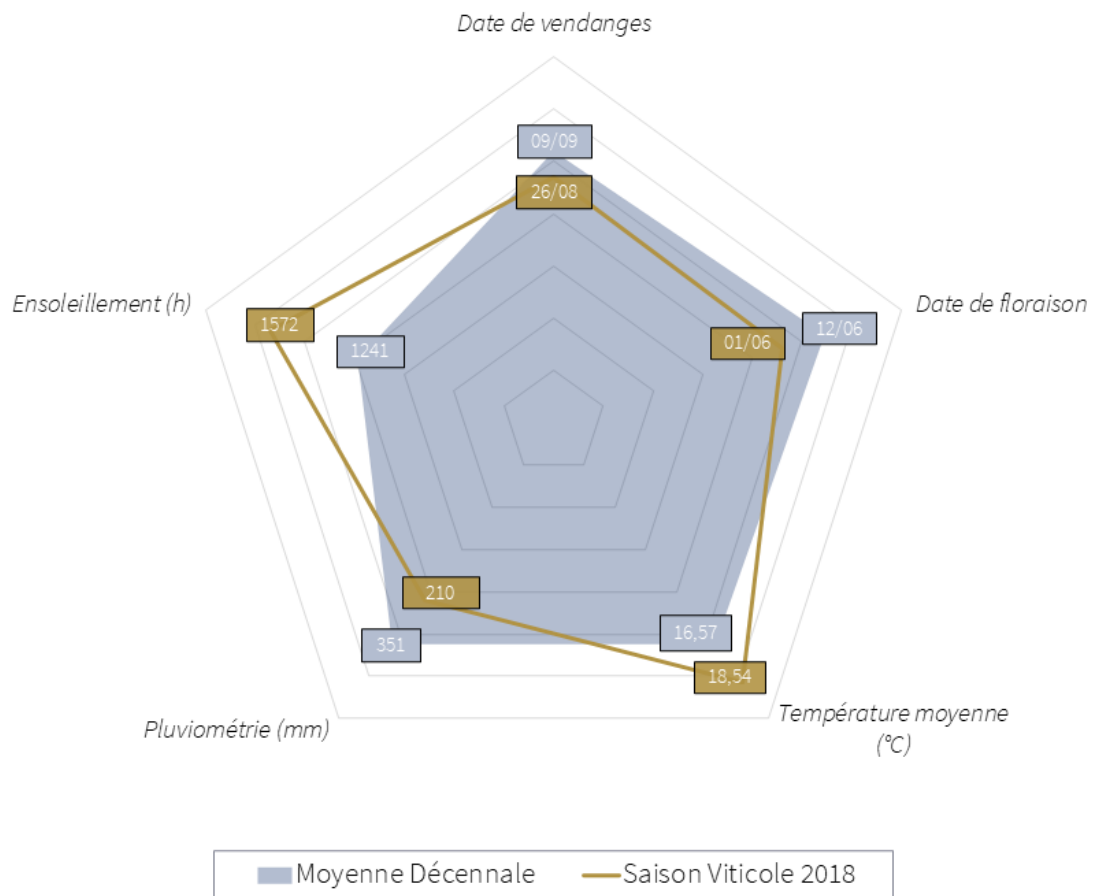
C'est un exercice exigeant, qui témoigne de notre volonté de lier terroir et œnologie de précision. »

Guillaume Lété, Chef de Cave



Prix public conseillé : 99€ TTC
Fiche technique jointe

2018, un millésime solaire et qualitatif



Source : Comité Champagne

L'année 2018 en Champagne a été marquée par une succession de conditions climatiques exceptionnelles. La campagne a débuté par un hiver pluvieux suivi d'un printemps chaud et orageux, ce qui a rapidement accéléré la croissance de la vigne. L'été, sec et ensoleillé, a permis une maturation optimale des raisins, idéale pour les vendanges qui se sont déroulées à la fin du mois d'août.

2018 se distingue donc par une récolte abondante, à la fois en quantité et en qualité, révélant la complexité et la richesse des cuvées issues de ce millésime.



BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

A propos de Champagne Barons de Rothschild

Fondé en 2005, Champagne Barons de Rothschild est un domaine de famille et de cœur pour les trois branches de la Famille Rothschild – aujourd’hui représentées par Philippe Sereys de Rothschild (Château Mouton Rothschild), Ariane de Rothschild (Château Clarke – Groupe Edmond de Rothschild), Éric et sa fille Saskia de Rothschild (Château Lafite Rothschild). Pour la première fois de leur histoire, les Barons s’unissent pour entreprendre la création d’un domaine commun et élaborer ensemble leur interprétation singulière d’un Grand Vin de Champagne alliant l’élégance du Chardonnay, un vieillissement prolongé et la pureté d’un dosage minimaliste.

CONTACT PRESSE

Agence Hello Merci
Lucile Orblin

lucile.orblin@hello-merci.fr

51100 REIMS
2, rue Camille Lenoir 51100 REIMS

www.champagne-bdr.com

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

Facebook : [ChampagneBaronsdeRothschild](https://www.facebook.com/ChampagneBaronsdeRothschild)