

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

BRUT NATURE

*L'expression la plus pure des Grands Terroirs champenois,
la modernité d'un champagne zéro dosage*



ASSEMBLAGE & TERROIRS

60 % Chardonnay - 40 % Pinot Noir

40 % de vins de réserve, dont une majorité constituée d'une réserve perpétuelle

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

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée

Fermentation alcoolique et malolactique majoritairement en cuves inox et 10% en barriques

Élevage prolongé sur lies fines pendant 9 mois - Tirage en juillet

Vieillesse sur lies après mise en bouteille : **4 ans minimum**

Dosage : **Brut Nature, 0g/L**

DÉGUSTATION

Modèle d'équilibre, l'absence de dosage conserve intacte la typicité de chaque terroir.

A l'œil : limpidité et pureté, robe soyeuse aux reflets or pâles et à l'effervescence d'une grande finesse.

Au nez : premier nez très pur et franc tout en minéralité et salinité, accompagné de notes de fruits à chair blanche comme le brugnon, ou la pêche.

Au palais : l'attaque fraîche se prolonge, tout en délicatesse, vers des notes salines et une belle tension citronnée. Sa sucrosité naturelle accompagne une grande richesse aromatique, à dominante de fruits à chair blanche, et révèle une texture à la fois précise et juteuse.

ACCORDS & SERVICE

Ce vin se mariera parfaitement avec un carpaccio de langoustines et de saint Jacques au citron yuzu. Il sublimerait aussi un médaillon de veau accompagné de pâtes fraîches aux truffes blanches. En dessert, il accompagnera à merveille quelques mignardises citronnées.

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



Formats disponibles : Bouteille | Magnum