

# BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

## ROSÉ

*Toute l'audace du style Barons de Rothschild,  
L'alliance exceptionnelle du Chardonnay et d'une touche de vin rouge.*



### ASSEMBLAGE & TERROIRS

**94% Chardonnay - 6% vin rouge de Pinot Noir**

**100% Grands et Premiers crus** dont principalement Chouilly, Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger et Vertus pour le Chardonnay ; Exclusivement Ambonnay pour le Pinot Noir

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

### ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée

Fermentation alcoolique et malolactique majoritairement en cuves inox, 5% en barriques et en cuves ovoïdes béton

Vinification en rouge du Pinot Noir, récolté à maturité optimale et trié manuellement sur table, selon une **approche en infusion** favorisant une extraction douce et maîtrisée.

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

Vieillessement sur lies après mise en bouteille : **3 ans minimum**

Dosage: **Extra Brut, 5,5 g/L**

### DÉGUSTATION

*Fidèle à la signature Chardonnay de la Maison, l'élaboration originale de cette cuvée est avant tout celle d'un grand "Blanc de Blancs Rosé".*

**A l'œil**: robe rose pâle aux reflets saumonés et à l'effervescence fine.

**Au nez**: dominant dans ce vin, le Chardonnay se démarque par une belle minéralité et des arômes de fruits frais, d'agrumes et de fleurs blanches. A l'ouverture, quelques notes de framboises, de pétales de roses et de fraises des bois révèlent la présence subtile du Pinot Noir.

**Au palais**: l'attaque en bouche est fraîche, précise, à la texture soyeuse et marquée par des notes acidulées de citron et d'agrumes. S'expriment ensuite des notes de fruits rouges et de petites baies comme la mûre ou la groseille qui révèlent un vin croquant, sublimé par une finale minérale toute en longueur.

### ACCORDS & SERVICE

Cette cuvée s'accordera particulièrement bien avec la cuisine asiatique ou japonaise aux saveurs umami. Elle saura sublimer des sushis, des sashimis ou un tartare de thon, mais également une noix de veau truffée ou un agneau rosé. Elle accompagnera à merveille des desserts peu sucrés comme une soupe de fruits rouges.

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



**Formats disponibles**: Bouteille | Magnum

[champagne-bdr.com](http://champagne-bdr.com)

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