



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD
PRODUCE OF FRANCE

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Paru dans le web guide Flavours From France juin 2011

■ 92 CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

BRUT - A.O.C. Champagne

Cépages : 60% Chardonnay, 40% Pinots **Nb de cols :** 80 000

Une robe dorée brillante et limpide avec de nombreuses bulles fines. Au nez, une bonne intensité, des arômes de fruits d'été et des notes miellées, de café, toastées. Une personnalité racée. Une bouche franche, un Champagne assez vineux, d'une grande finesse, séduisant avec une belle persistance aromatique.

FFF Avis : *un Champagne pour la table d'un haut niveau qualitatif.*

A boire : dans les 3 ans.

Accord vin et mets : *une volaille pochée, un risotto.*

Dégusté le : 11/2010 par David Biraud, Meilleur Sommelier de France 2002, « Meilleur Ouvrier de France » 2004, 3ème Meilleur Sommelier du Monde et 2^{ème} Meilleur Sommelier d'Europe 2010 ; Jean-Michel Deluc, Maître sommelier de l'USF, Sommelier consultant pour Château On Line et pour les Repaire de Bacchus ; Eric Girard et Christophe Lagrange.

info@scba-sas.fr
Tél. +33 (0)3 26 85 80 92



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD
PRODUCE OF FRANCE

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Seen in Flavours From France Web Guide June 2011

■ 92 CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

BRUT - A.O.C. Champagne

Grape varieties: 60% Chardonnay, 40% Pinots

Vol.: 80 000

a golden bright colour, limpid with full fine bubbles. A nose with a good intensity, aromas of summer fruits, honey, coffee notes and a hint of toast. A classy character. Sound on the palate, a Champagne enough vinous, very fine, appealing with a nice intense aromatic tenacity.

FFF Opinion: *an incredibly qualitative Champagne to be matched with food.*

To drink: within 3 years.

Food matching: poached poultry, risotto.

Tasted on: 11/2010 by David Biraud, Best Sommelier in France 2002, "Meilleur Ouvrier de France" in 2004, 3rd at the 2010 Best World Sommelier and 2nd at the 2010 Best European Sommelier, Jean-Michel Deluc, Master sommelier of USF Sommelier consultant for Château On Line and for Repaire de Bacchus liquor stores, Eric Girard et Christophe Lagrange.

info@scba-sas.fr
Tél. +33 (0)3 26 85 80 92