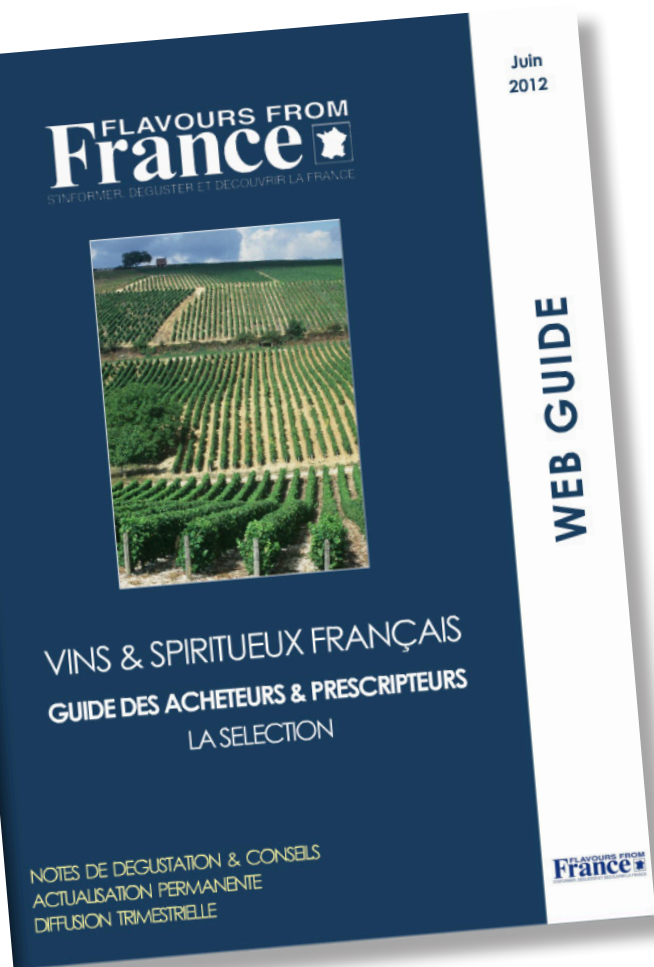


CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

P R O D U C E O F F R A N C E



89 CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT BLANC DE BLANCS

Cépages : 100% CHAR

Nb cols : N.C.

Robe jaune pâle aux reflets verts, brillante et limpide, bel aspect ; des bulles fines, peu nombreuses à montée rapide. Nez plaisant, frais et expressif de notes de fruits blancs et de touches d'agrumes. A l'aération sont décelées des notes de pâte et de croûte de pain associées à des notes de fruits secs, l'amande légèrement torréfiée. L'attaque en bouche est ample et franche sur un fond fruité proche des agrumes. La structure est équilibrée avec une fraîcheur plaisante.

FFF Avis : Blanc de Blancs typé.

A boire : maintenant à 5 ans. Dégusté le : 9/2011

Vin et mets : rillettes de homard breton.

info@scba-sas.fr ou fmairresse@scba-sas.fr
www.champagne-bdr.com

90 CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

Cépages : 60% CHAR, 40% PN ET PM

Nb cols : N.C.

Robe dorée, brillante et limpide, de nombreuses bulles fines forment un élégant cordon. Le nez est net, d'une bonne intensité, sur des arômes de fruits blancs et de fruits à chair jaune, la pêche, l'abricot, avec en arrière-plan des notes toastées et de torréfaction : engageant et évolutif. L'attaque en bouche est ample, d'une belle fraîcheur avec une bonne expression aromatique. Beaucoup de franchise et de charme pour ce Champagne au caractère vineux. Une finale persistante sur des arômes de torréfaction.

FFF Avis : de la personnalité.

A boire : maintenant à 2 ans. Dégusté le : 9/2011

Vin et mets : œufs brouillés aux truffes.

info@scba-sas.fr
www.champagne-bdr.com

