



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD
PRODUCE OF FRANCE

BRUT

Fruit d'un savant assemblage, équilibré,
pour un Champagne tout en Finesse

**Fruit d'un savant assemblage, équilibré, pour un
Champagne tout en Finesse**

Chaque Champagne Barons de Rothschild possède les caractéristiques exceptionnelles qui en font un très grand Champagne.

Le Brut Barons de Rothschild est un vin riche, complexe et aérien. Son assemblage s'appuie sur des vins d'au moins trois à quatre années de Chardonnays et Pinots Noirs qui proviennent des meilleurs terroirs de la Champagne.

Ce mariage unique en fait un vin avec une finesse de bulles, une couleur dorée, aux arômes fins et subtils de fruits à chair blanche. Faiblement dosé et conservé au moins six mois après dégorgement, ce Champagne offre une structure en bouche équilibrée et agréable que l'on peut apprécier à l'apéritif ou tout au long d'un repas.

L'Art du Champagne Brut

On retrouve dans cette cuvée aérienne, riche et complexe le parti pris par la famille Rothschild dans l'élaboration de ses vins: le souci de la perfection, de la constance, avec un esprit de pureté et de raffinement qui font l'objet des plus grandes attentions. La finesse du Chardonnay de ce Champagne nous fait entrer dans l'univers des Champagnes Barons de Rothschild au goût inoubliable.

L'Art de L'Assemblage

Résultat d'un assemblage complexe, cette cuvée est composée de 60 % de Chardonnay provenant essentiellement des grands crus et premiers crus de la Côte des Blancs et de 40 % de Pinot Noir issus principalement de Verzenay, Ay, Mareuil-sur-Ay, Ambonnay...

Les vins de réserve entrent dans l'assemblage à hauteur de 40 %, marque exceptionnelle de qualité et de régularité dans le temps.

L'Art de la Dégustation

A l'Œil: reflets or pâle, mêlés à de très fines bulles qui donnent naissance à une mousse abondante et persistante.

Au Nez: cette cuvée exhale des arômes de poire et de fruits secs (amandes, noisettes fraîches), qui se marient aux touches de fleurs blanches et à de légers accents briochés.

En Bouche: l'attaque est franche et vive. Elle laisse place à un vin rond, d'une puissance contenue, gage d'un vieillissement long en caves traditionnelles.



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD
PRODUCE OF FRANCE

Philippe de Rothschild

CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD

Philippe de Rothschild

CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD

Philippe de Rothschild

CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD

