

BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

BRUT MILLÉSIMÉ 2014

*L'équilibre entre les terroirs de Chardonnay et de Pinot Noir,
le savoir-faire des grands vins millésimés*



2014, UN MILLESIME DE CONTRASTES

Marquée par un hiver doux et humide suivi d'un printemps très sec, l'année 2014 s'est avérée pleine de surprises et de contrastes climatiques. Après un été pluvieux et frais, la chaleur de septembre permet finalement d'assurer une récolte faible en quantité mais de très bonne qualité.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

50 % Chardonnay - 50 % Pinot Noir

2 Grands crus seulement : Avize (Côte des Blancs) et Ambonnay (Montagne de Reims)

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées,
fermentation malolactique

Elevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois

Dosage : **faible, 5g/L**

Vieillessement sur lies : **7 à 8 ans minimum**

Date de dégorgement : 17 novembre 2021

DÉGUSTATION

Délicatesse et caractère

A l'œil : robe soyeuse et dorée, effervescence fine et généreuse.

Au nez : une approche saline, très expressive, dévoile un nez dominé par le Chardonnay, frais et citronné. La minéralité crayeuse est soutenue par des arômes de fruits exotiques puis par des notes grillées et épicées à l'ouverture rappelant le Pinot Noir.

Au palais : l'attaque ample et structurée est soutenue, dans un équilibre parfait, par des notes salines et de framboises fraîches. La finale épicée est relevée par des notes d'amandes et de torréfaction, signant un vin empreint tout autant de délicatesse que de caractère.

ACCORDS & SERVICE

Cette cuvée Brut Millésimé 2014 pourra se distinguer dès l'apéritif, ou se marier parfaitement avec des crustacés aussi bien chauds que froids ou des volailles en sauce comme un suprême de canette.

Il est conseillé de servir ce vin entre 10 et 12°C.

Ce vin possède un très bon potentiel de garde.



Formats disponibles : Bouteille

champagne-bdr.com

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