

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

EXTRA BRUT

*L'expression la plus pure des Grands Terroirs champenois
par la Famille Rothschild*



ASSEMBLAGE & TERROIRS

60 % Chardonnay - 40 % Pinot Noir

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

Plus de 85 % de Grands et Premiers crus dont principalement Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Vertus et Trépail pour le Chardonnay; Aÿ, Verzenay, Ambonnay et Avenay pour le Pinot Noir

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, fermentation malolactique

Élevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois

Dosage: **très faible, 1,5 g/L**

Vieillessement sur lies: **4 ans minimum**

Repos après dégorgement: **1 an minimum**

DÉGUSTATION

Modèle d'équilibre, ce vin au dosage minimaliste conserve intacte toute l'expression du terroir.

A l'œil: limpidité et pureté, robe soyeuse aux reflets or pâles et à l'effervescence d'une grande finesse.

Au nez: premier nez tout en minéralité et en salinité accompagné de notes de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche. Après aération, le nez se laisse surprendre par un vin mature, déjà brioché, aux arômes évolués de raisin sec, figue et fève tonka.

Au palais: belle salinité accentuée par des notes poivrées et d'abricot, apportant tension, équilibre et longueur. Sa sucrosité naturelle et son long vieillissement lui offrent une finale d'une grande richesse aromatique.

ACCORDS & SERVICE

Ce vin se mariera parfaitement avec des huîtres, un carpaccio de langoustines ou des sushis. Il sublimerait aussi un médaillon de veau accompagné de pâtes fraîches aux truffes blanches. En dessert, il accompagnera à merveille quelques mignardises citronnées.

Il est conseillé de servir ce vin autour de 10 °C.



Formats disponibles : Bouteille | Magnum

champagne-bdr.com

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