

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

RARE COLLECTION *Rosé* 2012

*L'union inédite de 4 Grands Crus de Chardonnay
et d'une touche de vin rouge issus d'une année d'exception.*



LE MILLÉSIME 2012

Tantôt glaciale puis caniculaire, l'année viticole 2012 a été marquée par un hiver long, suivi d'un printemps frais et peu ensoleillé. Après la grêle et des pluies diluviennes jusque fin juillet, la chaleur du mois d'août vient miraculeusement sauver le millésime 2012. La récolte faible en quantité mais d'une qualité rare et exceptionnelle, inscrit ce millésime comme l'un des meilleurs de son siècle.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

92 % Chardonnay - 8 % vin rouge de Pinot Noir

100 % Grands et Premiers crus: Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger Cramant pour le Chardonnay ; Verzenay, Vertus pour le Pinot Noir

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée

Vinification parcellaire en petites cuves inox de 20hl et faible proportion en barriques

Vinification en rouge du Pinot Noir par nos soins dans notre cuverie dédiée

Elevage long sur lies fines de 9 mois en petites cuves avec bâtonnage régulier

Vieillessement sur lies en cave : **8 ans minimum**

Dosage : **extra brut, 4 g/L**

Repos après dégorgement : **12 mois minimum**

Production du millésime 2012 : 3.300 bouteilles, 400 magnums

DÉGUSTATION

Délicatesse et ampleur.

A l'œil : robe brillante aux reflets cuivrés et à l'effervescence fine.

Au nez : la finesse du Chardonnay s'allie à la structure et à la puissance du Pinot Noir. Des notes toastées d'épices, de vanille évoquent la vinification partielle en fûts. A l'ouverture, s'expriment des arômes de poire et la fraîcheur du Chardonnay.

Au palais : l'attaque ample, tout en légèreté et en notes citronnées apporte tension et croquant, révélant un vin d'une belle verticalité. La persistance en finale est soutenue par une grande complexité et de beaux amers.

ACCORDS & SERVICE

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec un magret de canard rosé ou une biche sauce grand veneur. Sa structure sublimerait également des plats légèrement épicés de la cuisine asiatique ou orientale.

Il est conseillé de servir ce vin entre 8 et 10°C.

Ce vin possède un très beau potentiel de garde.



Formats disponibles : Bouteille & Magnum

champagne-bdr.com

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