

## CHAMPAGNE NOUVELLE CUVÉE BRUT NATURE, SIGNÉE BARONS DE ROTHSCHILD

Créé en 2005, Champagne Barons de Rothschild est un domaine de famille et de cœur fondé par les trois branches de la Famille Rothschild.

Résultant d'un projet commun, les Barons s'unissent pour la première fois afin d'élaborer leur interprétation singulière d'un Grand Vin de Champagne.

Fidèle au style Barons de Rothschild, cette nouvelle cuvée Brut Nature est l'aboutissement d'une recherche parfaite d'harmonie. **Sublimé par l'absence de dosage**, le Brut Nature est la signature même de l'extrême pureté, sans concession, révélant élégance et finesse. Authentique et non dosée, cette cuvée dévoile un savoir-faire singulier, tout en exprimant l'essentiel du terroir dont elle est issue. L'exigence et la précision ont fait de ce vin un modèle d'équilibre, sans artifices, à la finesse et à l'élégance d'exception.

### DÉGUSTATION & ACCORDS GASTRONOMIQUES

L'absence de dosage magnifie la nature même de ce vin. C'est un champagne délicat, minéral, caractérisé par une grande tension saline, suscitant beaucoup de profondeur en bouche.

Ce vin se mariera parfaitement avec un carpaccio de langoustines et de Saint-Jacques au citron yuzu. Il sublimerait aussi un médaillon de veau accompagné de pâtes fraîches aux truffes blanches. En dessert, il accompagnera à merveille quelques mignardises citronnées.



BARONS  
DE ROTHSCHILD  
CHAMPAGNE

*"Cette cuvée Brut Nature représente l'extrême pureté que nous recherchons dans nos vins. Nous avons travaillé sur le choix des terroirs, la maturité des raisins ainsi que sur l'élevage, afin de trouver une structure de bouche se suffisant à elle-même".*

Guillaume LETE,  
Chef de cave

