



CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

PRODUCE OF FRANCE



MILLÉSIME 2010



FRUIT D'UNE SÉLECTION DE CHARDONNAY ET DE PINOT NOIR DANS LES PLUS GRANDS CRUS DE LA CÔTE DES BLANCS

Caractéristiques

Issue de l'excellente année 2010, notre cuvée millésimée Barons de Rothschild élevée sur lies pendant 7 années, est le fruit d'une sélection des raisins de Chardonnay et de Pinot Noir à part égale. Un équilibre parfait qui exhale des notes de pêche de vigne et d'abricot. La finale poivrée et chaleureuse vient renforcer le bel équilibre entre générosité et élégance.

Assemblage

- 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir issu des plus Grands Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims

Vinification

- Vendanges manuelles
- Fermentation alcooliques en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malo-lactique
- Vieillissement en bouteille entre 7 et 8 ans
- Dosage faible entre 5 et 6 g/l, repos après dégorgement de 9 mois minimum

Le faible dosage de la liqueur, savamment préparé par le chef de cave, ainsi que son long vieillissement après dégorgement de 9 mois minimum, lui confèrent toute sa richesse et permettent la pleine expression du Chardonnay, cépage emblématique du style raffiné et audacieux de la Maison.

L'Art de la Dégustation

L'assemblage Brut Millésime 2010 se distingue par une belle robe couleur dorée cristallin parée de reflets or. L'effervescence est fine, persistante et présente un fin cordon aux bulles délicates. Le nez est très expressif, véritable révélateur de fraîcheur, de finesse et de complexité. Il exhale des arômes de fruits à chair blanche évoluant sur des notes épicées de réglisse, de poivre, d'épices douces. Ce grand champagne présente déjà quelques notes d'évolution sur des fruits gourmands, presque confits. L'attaque en bouche est précise et citronnée, dominée par de subtils arômes de poire et de pêche. Elle laisse place à une extraordinaire longueur et tension, subtilement dosé, conférant à cet excellent millésime un parfait équilibre entre élégance et générosité.