



CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

THE ROTHSCHILD RARE VINTAGE 2010

Ce Blanc de Blancs millésimé exprime la quintessence du style Barons de Rothschild. Sa production très limitée bénéficie du même soin que les plus Grands Vins de la Famille Rothschild.



LE MILLÉSIME 2010

Un millésime rare propice au Chardonnay

L'année viticole démarre sous les meilleurs auspices avec un printemps précoce. Cette belle perspective est contrariée par un mois de juin dont les températures très basses retardent la floraison. La période estivale est rythmée d'orages, de fortes chaleurs et d'humidité qui compliquent notamment la maturation des Pinots.

Les parcelles de la Côte des Blancs sélectionnées pour cette cuvée bénéficient d'une exposition idéale et le choix d'une cueillette tardive en fin de vendange a révélé des Chardonnays de très grande qualité à la maturité parfaite.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

- 100% Chardonnay
- 4 grands crus de la Côte des Blancs uniquement : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger

ÉLABORATION

- Vinification en petites cuves inox thermo-régulées de 20hl et faible proportion en barriques
- Fermentation alcoolique parcelle par parcelle
- Utilisation exclusive de la cuvée
- Elevage long sur lies fines de 9 mois en petites cuves avec bâtonnage régulier
- Tirage tardif en juillet
- Vieillessement sur lies en bouteille : 8 ans minimum
- Dosage : très léger, 4 à 5 g/l
- Repos après dégorgement : 12 mois minimum
- Production du millésime 2010 : 6240 bouteilles

DÉGUSTATION

L'harmonie parfaite

- **A l'œil** : Robe d'un bel éclat or pâle aux reflets cristallins
- **Au nez** : Un premier nez très minéral, crayeux avec des notes d'agrumes, de noisettes et d'amandes fraîches. Le deuxième nez révèle ensuite des notes d'épices, de fève tonka et de noix de muscade, toujours soutenues par une belle fraîcheur. Après plusieurs minutes, s'expriment des arômes de fruits à noyaux, de moka, de praliné aux accents pâtisseries.
- **Au palais** : L'attaque est ample et la verticalité en bouche fait écho à la minéralité ressentie au nez. Les notes salines et iodées d'une grande finesse, accompagnées de touches de citron et d'agrumes laissent place à des notes d'épices qui soutiennent la finale chaleureuse d'une très belle longueur et révèlent l'harmonie parfaite qui émane de ce vin.

ACCORDS & SERVICE

Ce grand vin de Champagne sublimerait tous les moments de gastronomie et accompagnerait les saveurs des mets les plus raffinés. Son côté salin se marierait parfaitement avec un tartare de langoustines aux agrumes ou un filet de turbot poché. Versatile, sa finale épicée accompagnerait à merveille des suprêmes de volaille légèrement épicés ou un médaillon de veau aux morilles.

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

Ce vin possède un très beau potentiel de garde.

champagne-bdr.com