

Modèle d'équilibre où la pureté et l'éclat du Chardonnay subliment ce champagne d'exception



15,5/20
Gault & Millau
l'expert gastronomique

16/20
bettane + desseauve

91/100
Wine Spectator

BLANC DE BLANCS

Chaque Champagne Barons de Rothschild possède les caractéristiques exceptionnelles qui en font un très grand Champagne. Le Blanc de Blancs Barons de Rothschild affirme sa finesse par son assemblage des plus grands Chardonnays de Champagne après au moins trois années de vieillissement en cave.

Doté d'un éclat inimitable, de bulles délicates accompagnées de reflets or lumineux, il révèle au nez des notes de fruits frais et d'agrumes mûrs. Le très faible dosage de ce vin et son long vieillissement après dégorgement (6 à 9 mois) lui confèrent sa maturité. Le Chardonnay peut développer toute son authenticité et sa pureté, que l'on pourra apprécier à tous les instants de la journée.

L'Art de L'Assemblage

Cette cuvée exclusivement à base de Chardonnays est issue des principaux crus de la Côte des Blancs: Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger et Vertus. Les vins de réserve entrent dans l'assemblage à hauteur de 40 %, exceptionnel savoir-faire de la maison Barons de Rothschild, qui en fait un atout majeur dans la capacité à recomposer chaque année un assemblage constant.

L'Art de la dégustation

À l'œil: Le Blanc de Blancs se distingue par sa robe jaune or cristalline qui laisse apparaître une mousse fine et un cordon persistant aux bulles délicates.

Au Nez: Le Chardonnay se distingue particulièrement dans cette cuvée aux arômes d'une intensité et d'une pureté rares. Le nez, dominé par les agrumes, est mêlé aux pointes aromatiques d'amandes fraîches et de fruits secs.

En Bouche: L'attaque en bouche est précise, nette, suivie d'une fraîcheur soyeuse soutenue par des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La sensation crémeuse des fines bulles ciselées est associée à une douceur minérale distinguée et persistante.

Accord mets et Vins

Ce grand Champagne s'appréciera à l'apéritif en toutes saisons et plus particulièrement en période estivale autour de quelques fruits de mer. À table, le Blanc de Blancs se mariera parfaitement avec un soufflé à la langouste, un carpaccio de saint Jacques ou de homards légèrement citronnés. Continuez à savourer cette cuvée sur un bar grillé à l'aneth et terminez en apothéose sur une tarte au citron.

