



Fruit d'un savant assemblage, équilibré,
pour un Champagne tout en Finesse



15,5/20
Gault&Millau
L'expert gourmand

16/20
bettane+desseuve

92/100
Wine Spectator

BRUT

Chaque Champagne Barons de Rothschild possède les caractéristiques exceptionnelles qui en font un très grand Champagne. Le Brut Barons de Rothschild est un vin riche, complexe et aérien. Son assemblage s'appuie sur des vins d'au moins trois années de Chardonnays, Pinots noirs et Pinots Meuniers qui proviennent des meilleurs terroirs de la Champagne. Ce mariage unique en fait un vin avec une finesse de bulles, une couleur dorée, aux arômes fins et subtils de fruits à chair blanche. Faiblement dosé et conservé au moins six mois après dégorgement, ce Champagne offre une structure en bouche équilibrée et agréable que l'on peut apprécier à l'apéritif ou tout au long d'un repas.

L'Art de L'Assemblage

Résultat d'un assemblage complexe, cette cuvée est composée de 60 % de Chardonnays provenant essentiellement des grands crus de la Côte des Blancs, de 40 % de Pinots noirs et de Pinots Meuniers issus principalement de Verzenay, Ay, Mareuil-sur-Ay, Bouzy... Les vins de réserve entrent dans l'assemblage à hauteur de 40 %, marque exceptionnelle de qualité et de régularité dans le temps.

L'Art de la dégustation

À l'œil: La brillance et la limpidité du vin offrent à l'œil des reflets or pâle, mêlés à de très fines bulles qui donnent naissance à une mousse abondante et persistante.

Au nez: Pourvue d'une finesse exceptionnelle, cette cuvée exhale des arômes de poire et de fruits secs (amandes, noisettes fraîches), qui se marient aux touches de fleurs blanches et à de légers accents briochés.

En bouche: L'attaque est franche et vive. Elle laisse place à un vin rond, d'une puissance contenue, gage d'un vieillissement long en caves traditionnelles.

Accord mets et Vins

Le Champagne Barons de Rothschild Brut est complexe, de tous les instants, idéal à l'apéritif ou tout au long d'un repas au Champagne. Il peut accompagner des mets légers, des noix de Saint Jacques finement poêlées, des crustacés ou des poissons de roches. Savourez ensuite la Cuvée avec un risotto, un blanc de poularde ou une viande blanche. Enfin il pourra accompagner un brie de Meaux fermier ou un Chaource qui sublimeront votre fin de repas.

