



Fruit d'un savant assemblage,  
pour un Champagne riche, complexe et aérien



15/20  
Gault & Millau  
L'expert gourmand

16/20  
bettane+desseauve

## EXTRA BRUT

Chaque Champagne Barons de Rothschild possède les caractéristiques exceptionnelles qui en font un très grand Champagne.

L'Extra Brut Barons de Rothschild est un vin riche et aérien. Son assemblage s'appuie sur des vins d'au moins trois à quatre années de Chardonnays et Pinots Noirs qui proviennent des meilleurs terroirs de la Champagne. Dosé à 3 grammes uniquement et conservé entre 9 et 12 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*

Cette cuvée est composée de 60 % de Chardonnay provenant essentiellement des grands crus et premiers crus de la Côte des Blancs, de 40 % de Pinot Noir issus principalement de Verzenay, Ay, Mareuil sur Ay, Ambonnay... 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 Extra Brut est complexe, de tous les instants, idéal à l'apéritif ou tout au long d'un repas. Il peut accompagner des huîtres, un carpaccio de langoustines, des noix de Saint-Jacques poêlées ou encore des sushis. Savourez ensuite la cuvée avec un médaillon de veau accompagné de quelques pâtes fraîches aux truffes blanches. Enfin il pourra accompagner un parmesan hors d'âge et quelques amuse-bouches citronnés au dessert.

