



Mariage débordant de Chardonnay au pinot noir unique et troublant



15/20
Gault & Millau
l'expert gourmand

91/100
Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

91/100
Wine Spectator

ROSÉ

Le Rosé Barons de Rothschild affirme sa finesse par son assemblage des plus grands Chardonnays de Champagne aux meilleurs Pinots noirs vinifiés en rouge après au moins trois années de vieillissement en cave. La forte proportion de Chardonnays apporte la finesse et la vivacité d'un très grand rosé, le Pinot noir offre une complexité harmonieuse et délicate qui charme tous les sens.

Sa brillance, ses reflets roses pâles, ses arômes d'agrumes et de fruits rouges séduisent les amateurs les plus exigeants. Le très faible dosage de ce vin et son long vieillissement après dégorgement (6 à 9 mois) lui confèrent une maturité où Chardonnay et Pinot noir peuvent développer toute leur authenticité et leur pureté, que l'on pourra apprécier à tous les instants de la journée.

L'Art de L'Assemblage

Le Rosé est le résultat d'un savant assemblage de plus de 85 % de Chardonnays issus des principaux crus de la Côte des Blancs (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Vertus...) et de grands Pinots noirs de la montagne de Reims, dont une faible partie (7 à 9 %) est délicatement vinifiée en rouge. Les vins de réserve entrent dans l'assemblage à hauteur de 5 % à 10 %,

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: Au travers d'un très fin cordon et d'une mousse fine et tenace, le Rosé offre une jolie robe rose pâle aux reflets légèrement saumonés.

Au Nez: Autour d'arômes printaniers fins et subtils, on retrouve les parfums de pétales de rose, de fraises des bois avec une pointe de zestes d'agrumes.

En Bouche: L'attaque en bouche est fraîche, précise, suivie d'un fondu soyeux au palais très légèrement framboisé. La longueur et l'équilibre du vin sont délicieusement harmonieux.

Accord mets et Vins

Idéal à l'apéritif, le Champagne Barons de Rothschild rosé permet toutes les audaces culinaires. Les sushis, sashimis ou le tartare de thon rouge font un mariage excellent. Continuez ensuite sur une noix de veau truffée ou encore un agneau rosé servi en sauce aux airelles. Enfin au dessert, une soupe de fruits rouges, des fraises fraîches feront exalter les arômes gourmands de ce Champagne.

