

BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

BRUT MILLÉSIMÉ 2016

*L'équilibre entre les terroirs de Chardonnay et de Pinot Noir,
le savoir-faire des grands vins millésimés*



2016, MILLÉSIME DES EXTRÊMES

L'année 2016 fut marquée par des conditions météorologiques extrêmement contrastées. Des pluies diluviennes et des gelées au printemps ont laissé place à un été sec et caniculaire. Les dernières semaines permettent la maturation fulgurante des raisins et offrent, contre toute attente, la complexité et la matière dignes d'un grand millésime.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

49 % Chardonnay - 51 % Pinot Noir

3 Grands crus seulement : Avize, Le Mesnil-sur-Oger (Côte des Blancs), Ambonnay (Montagne de Reims)

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée (première presse)

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, fermentation malolactique

Elevage long sur lies fines pendant 6 à 7 mois

Dosage : **faible, 5g/L**

Vieillessement sur lies : **7 à 8 ans minimum**

Date de dégorgement : **mars 2023**

DÉGUSTATION

Fraîcheur et soyeux.

A l'œil : robe soyeuse et dorée, effervescence fine et généreuse.

Au nez : une ouverture progressive, tout en délicatesse, dévoile la richesse et la maturité du Pinot Noir. Les arômes de fraises des bois fraîches et de framboises, suivis par des notes de pomelo et d'orange sanguine, dialoguent en parfaite harmonie avec la minéralité crayeuse des Chardonnays d'Avize.

Au palais : l'attaque fraîche et ample, typique du terroir d'Ambonnay, fait ressortir la richesse et la texture du vin, tout en finesse. Ciselée, la dimension saline soutient les notes d'agrumes qui s'ouvrent ensuite sur des fruits plus juteux comme la pêche et le brugnion. Des pointes citronnées, pour conclure la finale, apportent une profondeur et un soyeux exceptionnels à ce Grand vin.

ACCORDS & SERVICE

Le caractère de ce millésime 2016 pourra se distinguer dès l'apéritif, ou se marier parfaitement avec des crustacés aussi bien chauds que froids ou des volailles en sauce comme un suprême de canette.

Il est conseillé de servir ce vin entre 10 et 12°C.

Ce vin possède un très bon potentiel de garde.



Formats disponibles : Bouteille

champagne-bdr.com

[champagnebaronsderothschild](https://www.instagram.com/champagnebaronsderothschild)