

BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE

RARE COLLECTION *Blanc de Blancs* 2012

La quintessence du style Barons de Rothschild. Sa production très limitée bénéficie du même soin que les plus Grands Vins de la Famille Rothschild.



LE MILLÉSIME 2012

Tantôt glaciale puis caniculaire, l'année viticole 2012 a été marquée par un hiver long, suivi d'un printemps frais et peu ensoleillé. Après la grêle et des pluies diluviennes jusque fin juillet, la chaleur du mois d'août vient miraculeusement sauver le millésime 2012. La récolte faible en quantité mais d'une qualité rare et exceptionnelle, inscrit ce millésime comme l'un des meilleurs de son siècle.

ASSEMBLAGE & TERROIRS

100 % Chardonnay

4 grands crus de la Côte des Blancs uniquement : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger

ÉLABORATION

Utilisation exclusive de la cuvée

Vinification parcellaire en petites cuves inox de 20hl et faible proportion en barriques

Elevage long sur lies fines de 9 mois en petites cuves avec bâtonnage régulier

Viellissement sur lies en cave : **8 ans minimum**

Dosage : **extra brut, 4 g/l**

Repos après dégorgement : **12 mois minimum**

Production du millésime 2012 : 18.500 bouteilles, 2000 magnums

DÉGUSTATION

L'harmonie parfaite entre fraîcheur et caractère.

A l'œil : robe d'un bel éclat or pâle aux reflets cristallins.

Au nez : la minéralité fraîche et crayeuse accompagne l'ampleur et la richesse de ce millésime solaire. Les notes de fruits à chair blanche, de citron confit, s'ouvrent ensuite sur des arômes de torréfaction, de fruits secs type abricot et d'amandes grillées.

Au palais : l'attaque ample, fraîche et verticale révèle une grande complexité. Des notes d'agrumes et de zeste de citron soutiennent une finale longue aux accents toastés de moka et de vanille, et signent une harmonie parfaite entre fraîcheur et caractère.

ACCORDS & SERVICE

Ce grand vin de Champagne sublimerait tous les moments de gastronomie et accompagnerait les saveurs des mets les plus raffinés. Il accompagnerait à merveille un filet de turbot poché, des suprêmes de volaille légèrement épicés ou un médaillon de veau aux morilles.

Il est conseillé de servir ce vin entre 8 et 10°C.

Ce vin possède un très beau potentiel de garde.



Formats disponibles : Bouteille & Magnum

champagne-bdr.com

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