



**CHAMPAGNE AOP - BARONS DE ROTHSCHILD
LA MAISON BARONS DE ROTHSCHILD**

L'HISTOIRE ...

Mayer Amschel Rothschild né en 1744 en Allemagne est le fondateur de la dynastie Rothschild. Des différentes branches de la famille est née une ambition. Ils s'allient à des familles Champenoises, aux meilleurs terroirs et à leur savoir-faire pour une finalité : le Champagne Barons de Rothschild. Depuis plus de deux siècles : Concordia - Integritas - Industria (Unité - Intégrité - Diligence) est la devise des Rothschild. Les Barons de Rothschild offrent ainsi une nouvelle fois l'excellence avec cette cuvée.

LE VIN ...

Région : Champagne

Appellation : Champagne

Millésime : SA

Couleur : Blanc

Cépage(s) : 60% Chardonnay, 40% Pinot noir

Degré : 12%

Contenant : 75cl



Anecdotes...

Assemblage complexe, il est composé de 60% de Chardonnay provenant essentiellement des grands crus de la Côte des Blancs et de 40% de Pinots noirs issus principalement de Verzenay.

LA DÉGUSTATION :

Œil : belle limpidité cristalline avec une jolie robe jaune pâle

Nez : finesse aromatique élégante qui exhale des arômes de poire et fruits secs ainsi que de fleurs blanches

Bouche : attaque franche et vive qui laisse place à une fin ronde et puissante

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température à 8°C.

À consommer dès maintenant.

À déguster avec un tourteau & algue, accompagné d'un céleri, d'une poire et d'un petit acidulé orange.

Ce champagne Barons de Rothschild offre une structure en bouche équilibrée et agréable.

Récompenses :

www.avis-vin.lefigaro.fr : 14/20

Wine Spectator : 92/100

Guide Bettane et Desseauve 2014 - Note 15/20

WINE SPECTATOR 87/100