



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD

BRUT

Champagnes - aoc



CÉPAGE
Chardonnay
Pinot Noir

Beschreibung

Jeder Champagner von Barons de Rothschild hat die außergewöhnlichen Eigenschaften, die ihn zu einem großen Champagner machen.

Der Barons de Rothschild Brut ist ein reicher, komplexer und leichter Wein. Die Grundlage für den Verschnitt bilden mindestens drei Jahre alte Chardonnays, Pinots Noirs und Pinots Meuniers aus den besten Lagen der Champagne. Diese einzigartige Mischung ergibt einen Wein mit feiner Perlage, goldener Farbe und feinen und subtilen Aromen von weißen Früchten.

Dieser Champagner mit geringer Dosierung und einer Lagerzeit von mindestens sechs Monaten nach dem Degorgieren bietet eine ausgewogene und angenehme Struktur im Mund, die als Aperitif oder zu einer Mahlzeit genossen werden kann.

Dégustation

Auge : Der Glanz und die Klarheit des Weins bieten dem Auge blassgoldene Reflexe, vermischt mit sehr feinen Bläschen, die ein reichhaltiges und anhaltendes Mousse hervorrufen.

Nase : Mit außergewöhnlicher Finesse verströmt diese Cuvée Aromen von Birne und Trockenfrüchten (Mandeln, frische Haselnüsse), die sich mit einem Hauch weißer Blumen und leichten Brioche-Akzenten vermischen.

Mund : Der Angriff ist offen und lebhaft. Es entsteht ein runder Wein mit verhaltener Kraft, eine Garantie für eine lange Reifung in traditionellen Kellern.

Der Barons de Rothschild Brut ist ein komplexer, vielseitiger Champagner, der sich ideal als Aperitif oder für ein Essen in der Champagne eignet. Er kann zu leichten Gerichten, fein gebratenen Jakobsmuscheln, Muscheln oder Steinfischen gereicht werden. Dann genießen Sie die Cuvée zu Risotto, weißer Poularde oder weißem Fleisch. Schließlich kann er zu einem Brie de Meaux oder einem Chaource gereicht werden, die das Ende der Mahlzeit abrunden.

