

Barons de Rothschild

Rose



El champán rosado Barons de Rothschild transmite una sutileza espléndida. Este champán rosado resulta de una mezcla de las mejores uvas Chardonnay de Champagne y las sobresalientes Pinots Noirs de vino tinto



TIPO DE UVA Y PROCEDENCIA

85 % de uva Chardonnay, principalmente de los viñedos de Côte des Blancs (Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger...), y un 15% de Pinot Noir procedente de la Montaña de Reims, del cual entre el 7% y el 12% se ha cultivado con delicadeza como vino tinto. Un mínimo del 40% de esta mezcla son vinos de reserva.

ENVEJECIMIENTO

Cuidadoso envejecimiento tras su degüelle (3 meses) dotan de madurez a este champán rosado y permiten que las uvas Chardonnay y Pinot Noir desarrollen toda su autenticidad y pureza

TEMPERATURA DE SERVICIO

5 -7 °C aprox.

GASTRONOMÍA

Perfecto como aperitivo, combina muy bien con el sushi, el sashimi o el tartar de atún rojo. ternera con trufas o cordero poco hecho con salsa de arándanos. Como postre, con frutos rojos o fresas.

NOTA DE CATA



VISTA

Coronas de burbujas muy suaves, una espumabilidad delicada y sostenida, un agradable color rosa palo con pequeños tintes salmón.



NARIZ

Aromas primaverales, finos y sutiles, con esencia de pétalos de rosa, fresas silvestres y un toque de cáscara de limón



BOCA

Entrada fresco y muy conciso, seguido de una suavidad sedosa y una ligera nota de frambuesa. Un equilibrio deliciosamente rico y un final persistente.