

Barons de Rothschild

Brut



El champán Brut Barons de Rothschild Una combinación acertada, un equilibrio exquisito y una delicadeza fabulosa, presenta unas características extraordinarias que lo convierten en único y maravilloso. Es un champán aéreo, rico y complejo.



TIPO DE UVA Y PROCEDENCIA

60% de Chardonnay, procedente principalmente de Côte des Blancs Grands Crus y Premiers Crus, y 40% de Pinot Noir de Verzenay, Ay, Ambonnay. Un mínimo del 40 % de esta mezcla son vinos de reserva.

ENVEJECIMIENTO

El vino permanece 4 años sobre sus lías y posteriormente 6 meses en bodega tras el desgüelle antes de su comercialización.

TEMPERATURA DE SERVICIO

5 -7 °C aprox.

GASTRONOMÍA

Ideal como aperitivo o para una comida campestre. Platos ligeros: vieiras, marisco y pescados de roca. Perfecto para un risotto, un plato de pollo o cualquier otra carne blanca. Quesos frescos de granja, Brie de Meaux o un Chaource.

NOTA DE CATA



VISTA

Destellos dorados pálidos con burbujas muy finas que dan lugar a una espumosa abundante y persistente.



NARIZ

Esta cosecha desprende un aroma de pera, almendra y avellana fresca que se mezcla con notas de flores blancas y un ligero acento de brioche.



BOCA

Entrada directa y vivaz que da paso a una fuerza redonda y contenida. Un potencial de envejecimiento excelente en bodegas tradicionales.