

# Barons de Rothschild

Extra Brut



El champán Extra Brut Barons de Rothschild es una mezcla cuidadosamente equilibrada para un champán muy sofisticado. Es un vino rico y aéreo



## TIPO DE UVA Y PROCEDENCIA

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

## ENVEJECIMIENTO

Un dosage de menos de 3 gramos y una crianza de entre 9 y 12 meses tras el degüelle.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

5 -7 °C aprox.

## GASTRONOMÍA

Ideal como aperitivo y durante una comida. Combina con ostras, langosta, vieiras o sushi. Combina con ternera, pasta fresca o trufas blancas. Combina muy bien con un parmesano e incluso con postres de limón.

## NOTA DE CATA



### VISTA

Un color dorado muy transparente con finas coronas de burbujas y una espumidad abundante y persistente.



### NARIZ

Cristalina y mineral, esta cosecha ofrece aromas de fruta amarilla que se mezclan con delicadeza con notas ligeramente tostadas y de brioche.



### BOCA

Entrada vivaz, muy puro, una suavidad subyacente y sensaciones refrescantes.