

BARONS DE ROTHSCHILD BRUT ROSE

БАРОН ДЕ РОТШИЛЬД БРЮТ РОЗЕ



Шампанское розовое брют

Аппелласьон: Champagne AOP

Сорта винограда: 85% Шардоне, 15% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 12%

Содержание сахара: 9 г/л

Объем производства: 100000 бутылок



Представители трех ветвей всемирно известной династии Ротшильдов впервые объединились для создания этого проекта – шампанского, носящего семейную фамилию. Привнеся в него свои знания и многовековой опыт в виноделии, им удалось создать вина исключительного качества.

Терруар:

Шардоне для производства этого вина поступает с основных крыю Кот де Блан (Авизе, Краман, Месниль-сюр-Оже, Вертус), Пино Нуар - с Монтань де Реймс. Почвы богаты известняком.

Винификация и выдержка вина:

Грозди винограда собираются вручную, тщательно сортируются и подвергаются деликатному отжиму. Далее следует первичная алкогольная ферментация в чанах из нержавеющей стали. Шардоне и Пино Нуар винифицируются отдельно, причем, 5 – 6% Пино Нуар выдерживается, как красное вино, в погребе в течение, по меньшей мере, трех лет до ассамблирования, после которого в полученное кюве добавляется тиражный ликер. Далее вино разливается по бутылкам, где происходит вторичное брожение. В процессе производства добавляется крайне маленькое количество экспедиционного ликера; вино выдерживается в бутылке в течение 6 – 9 месяцев после дегоржажа.

Этот бленд включает в себя 40% резервного вина, что является ноу-хау Дома Барон де Ротшильд, и благодаря чему достигается постоянство ассамбляжа из года в год.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-розовый, блестящий.

Аромат: Изящный и утонченный, с нотками лепестков розы, земляники и едва уловимыми тонами лимонной цедры.

Вкус: Свежий, приятный, превосходно сбалансированный, с выраженными нотками малины и шелковистой структурой.

Гастрономические рекомендации:

Подавать в качестве аперитива, со средиземноморскими салатами или с блюдами из белого мяса, морепродуктами и икрой. Температура подачи: 8-10 °С.