

# BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

## БАРОН ДЕ РОТШИЛЬД БРЮТ



### Шампанское белое брют

**Аппелласьон:** Champagne AOP

**Сорта винограда:** 60% Шардоне, 40% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 12%

**Содержание сахара:** 11,5 г/л

**Объем производства:** 150000 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 произрастает на виноградниках категории Гран Крю области Кот де Блан региона Шампань, Пино Нуар и Пино Менье – в регионах Верзене, Аи, Морей-сюр-Аи и Бюзи. Почвы – известковые.

### Винификация и выдержка вина:

Грозди винограда собираются вручную, тщательно сортируются и подвергаются деликатному отжиму во избежание экстракции красящих веществ из кожицы ягод красных сортов винограда в сусло. Далее следует первичная алкогольная ферментация в чанах из нержавеющей стали, после которой в кюве добавляется тиражный ликер, и вино разливается по бутылкам, где происходит вторичное брожение. После дегоржажа добавляется экспедиционный ликер и шампанское выдерживается в бутылке в течение полугода.



### Оценки и рейтинги:

Wine Spectator – 92 балла.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Светло-соломенный с золотистыми отблесками.

**Аромат:** Ноты груши и орехов (миндаля и лесного ореха) переплетаются с легкими тонами белых цветов и поджаренного хлеба.

**Вкус:** Насыщенный, слегка агрессивный вначале, затем становится округлым, мягким.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами и коровьими и козьими сырами. Температура подачи: 8-10°C.

