

BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS BRUT 2006

БАРОН ДЕ РОТШИЛЬД БЛАН ДЕ БЛАН БРЮТ 2006



Шампанское белое брют

Апелласьон: Champagne AOP

Сорта винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12%

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.

Виноград исключительно качества выращивается на главных крыю Кот-де-Блан: Авиз, Краман, Мениль-сюр-Ожер, Ожер.

Шампанское Blanc de Blancs Vintage 2006 – результат капризного года, который, несмотря на несколько климатических неожиданностей, дал урожай винограда выдающегося качества и вкуса. Холодная и сухая зима, сменилась мягкой весной с несколькими заморозками, а затем долгие недели дождя напитали почву, как раз перед знойным июлем. Август отличился свежими и дождливыми днями, после которых началось чудесное бабье лето, длившееся на протяжении всего периода сбора урожая. Это климатическое равновесие позволило достичь абсолютной чистоты и элегантности – характерных черт, присущих элитному шампанскому.

Урожай 2006 года был признан Великим миллезимом. Этот же год был отмечен созданием первого винтажного кюве от Дома шампанских вин Barons de Rothschild.

Винификация и выдержка вина:

Грозди винограда собираются вручную, тщательно сортируются и подвергаются деликатному прессованию. 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.

Семь лет вино созревало на осадке в погребах Дома, а после дегоржажа выдерживалось в течение минимум 12 месяцев, что придало вину зрелость, богатство вкуса и способствовало максимальному раскрытию сорта Шардоне.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный с золотистыми отблесками.

Аромат: Сложный и многогранный, в котором преобладают ноты цитрусовых, свежего миндаля, груши и сухофруктов.

Вкус: Свежее, минеральное, улавливаются нотки цитрусовых и белых персиков. Послевкусие наполнено нотами свежего миндаля и свежей сдобной булочки «бриошь».

Гастрономические рекомендации:

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