

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD RITZ RESERVE BRUT ШАМПАНСКОЕ БАРОН ДЕ РОТШИЛЬД РИТЦ РЕЗЕРВ БРЮТ



Шампанское белое брют

Аппелласьон: Champagne AOP

Сорта винограда: 60% Шардоне, 40% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 12%

Содержание сахара: 11,5 г/л



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.

Парижский отель Ритц и семья Ротшильдов, присутствовавшая на торжественном открытии отеля в июне 1898 года, десятилетиями символизировали одни и те же ценности: изящности, утонченности и элегантности. Отель Ритц в Париже и компания Барон де Ротшильд объединили свои усилия для того, чтобы создать исключительное кюве из винограда, выращенного на самых лучших терруарах Шампани, и таким образом увековечить мечты Сезара Рица - «создать совершенство, которое принц может пожелать иметь в собственном доме».

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.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный с золотистыми отблесками.

Аромат: Ноты груши, миндаля и лесного ореха переплетаются с легкими тонами белых цветов и поджаренного хлеба.

Вкус: Насыщенный, слегка цитрусовый 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.