

# BARONS DE ROTHSCHILD CHAMPAGNE



Baron Philippe  
Sereys de Rothschild

## LA FAMIGLIA ROTHSCHILD

Fondata nel 2005 nasce dall'alleanza unica e senza precedenti tra i tre rami della Famiglia Rothschild - oggi rappresentati dal Barone Philippe Sereys de Rothschild (Château Mouton Rothschild), dal Barone Benjamin e sua moglie Ariane (Château Clarke-Groupe Edmond de Rothschild), dal Barone Eric e sua figlia Saskia (Château Lafite Rothschild). Le 3 famiglie hanno unito le forze per creare una Maison di Champagne e realizzare la loro visione unica di un "Grand Vin de Champagne". Esprime la finezza dello Chardonnay che lo contraddistingue.

Ogni champagne rivela una perfetta ARMONIA aromatica, frutto della selezione di grandi terroir e di un lungo invecchiamento. Il carattere brillante e la grande PUREZZA dei vini sono esaltati da un dosaggio minimo senza compromessi. "Unita e animata da uno spirito imprenditoriale da oltre due secoli, la nostra famiglia esemplifica anche il senso della qualità e l'arte di vivere. Oggi siamo lieti di condividere con voi questi valori di eccellenza, gusto e convivialità, di cui lo Champagne Barons de Rothschild è un'espressione frizzante e deliziosa."

CHÂTEAU  
LAFITE  
ROTHSCHILD

CHÂTEAU  
MOUTON  
ROTHSCHILD

CHÂTEAU  
CLARKE EDMOND DE  
ROTHSCHILD

# BARONS DE ROTHSCHILD



## RARE COLLETION BDB GIFT BOX

**NUOVA ANNATA** **DISPONIBILITÀ LIMITATA**

- Uvaggio: 100% (4 Grand crus) .
- Maturazione su fecce fini: 9 mesi.
- Affinamento sui lieviti: minimo 8 anni.
- Colore: Elegante tonalità oro pallido con riflessi cristallini.
- Al naso: Mineralità fresca e gessosa. Note di frutta a polpa bianca e limone candito seguite da aromi di tostatura e frutta secca.
- In bocca: ingresso al palato ampio, fresco e verticale, rivela una grande complessità.
- Abbinamenti: Esalta tutte le esperienze gastronomiche e completa i sapori dei piatti più raffinati. Ideale per accompagnare pesce bianco, carni bianche e carni rosse.

Codice: R11MI13EC1  
Anno: 2013  
Pz x Cartone: 1  
Litri: 0,75  
**Con astuccio**

Codice: R11MI12EC1  
Anno: 2012  
Pz x Cartone: 1  
Litri: 0,75  
**Con astuccio**

JAMESUCKLING.COM	93 <sup>/100</sup>
falstaff	96 <sup>/100</sup>
Asolo	95 <sup>/100</sup>
Decanter	95 <sup>/100</sup>
Le Point	16,5 <sup>/20</sup>



## RARE COLLETION ROSÉ GIFT BOX

**NUOVA ANNATA** **DISPONIBILITÀ LIMITATA**

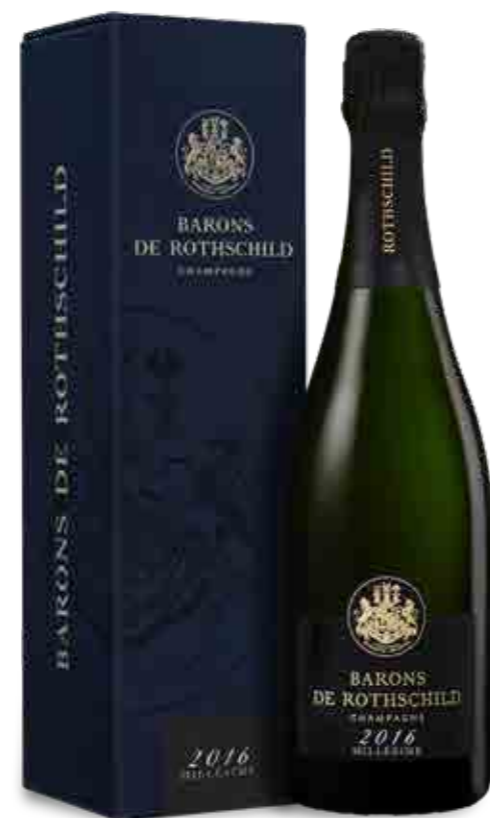
- Uvaggio: 92% Chardonnay, 8% Pinot Noir (100% Grands Crus e Premiers Crus).
- Maturazione su fecce fini: 9 mesi.
- Affinamento sui lieviti: Minimo 8 anni.
- Colore: Tonalità brillante con riflessi ramati e bollicine fini.
- Al naso: La vinificazione in botti di rovere è esaltata dalle note tostate di spezie.
- In bocca: L'ampiezza e la leggerezza in ingresso creano un carattere teso e strutturato, regalando un vino con una bella verticalità.
- Abbinamenti: Ideale con petto d'anatra o alla selvaggina. La sua struttura completerà anche piatti più speziati.

Codice: R11MIRO13C1  
Anno: 2013  
Pz x Cartone: 1  
Litri: 0,75  
**Con astuccio**

Codice: R11MIRO12C1  
Anno: 2012  
Pz x Cartone: 1  
Litri: 0,75  
**Con astuccio**

JAMESUCKLING.COM	95 <sup>/100</sup>
Asolo	95 <sup>/100</sup>
falstaff	95 <sup>/100</sup>
Decanter	94 <sup>/100</sup>

# BARONS DE ROTHSCHILD



## BRUT MILLÉSIMÉ 2016

- Uvaggio: 49% Chardonnay, 51% Pinot Noir.
- Maturazione su fecce fini: 6-7 mesi.
- Affinamento sui lieviti: minimo 7-8 anni, sboccatura 17 novembre 2021.
- Colore: Setoso, tonalità dorata, bollicine fini ed abbondanti.
- Al naso: Aromi di frutta esotica con note speziate.
- In bocca: Ampio e ben strutturato, accompagnato da note saline e di lampone.
- Abbinamenti: ideale in abbinamento ai crostacei, pollame e carni bianche. Perfetto con il petto d'anatra.

Codice: R11AS16EU  
Anno: 2016  
Senza astuccio

Codice: R11AS16EUE  
Anno: 2016  
Astucciato

Pz x Cartone: 6  
Litri: 0,75



## BLANC DE BLANCS

- Uvaggio: 100% Chardonnay (100% Grands Crus e Premiers Crus - 40% vini di riserva).
- Maturazione su fecce fini: 6-7 mesi.
- Affinamento sui lieviti: Minimo 3-5 anni.
- Colore: Aspetto cristallino con perlage delicato.
- Al naso: Carattere esotico, note agrumate di frutta secca.
- In bocca: Pulito e luminoso all'ingresso, mostra grande lunghezza e verticalità. Note di tostatura e spezie con un carattere avvolgente e leggermente salino sul finale.
- Abbinamenti: Frutti di mare e piatti di pesce. Ottimo con dessert, pollame, carni bianche e petto d'anatra.

Codice: R11BBNEU  
Senza astuccio

Codice: R11BBNEC  
Astucciato

Pz x Cartone: 6  
Litri: 0,75

JAMES SUCKLING.COM	93 <sup>/100</sup>
<i>Suckling</i>	92 <sup>/100</sup>
VINOUS	92 <sup>/100</sup>
Wine Spectator	92 <sup>/100</sup>
WINE ENTHUSIAST	92 <sup>/100</sup>
<i>Wine Enthusiast</i>	92 <sup>/100</sup>
Decanter	91 <sup>/100</sup>
<i>Decanter</i>	16,5 <sup>/20</sup>

# BARONS DE ROTHSCHILD



JAMES SUCKLING.COM	93	/100
WINE ENTHUSIAST	92	/100
vinous	91	/100
Wine Spectator	91	/100
Gault & Millau	91	/100
Aschberg	90	/100
James Suckling	17	/20
Le Point	16	/20

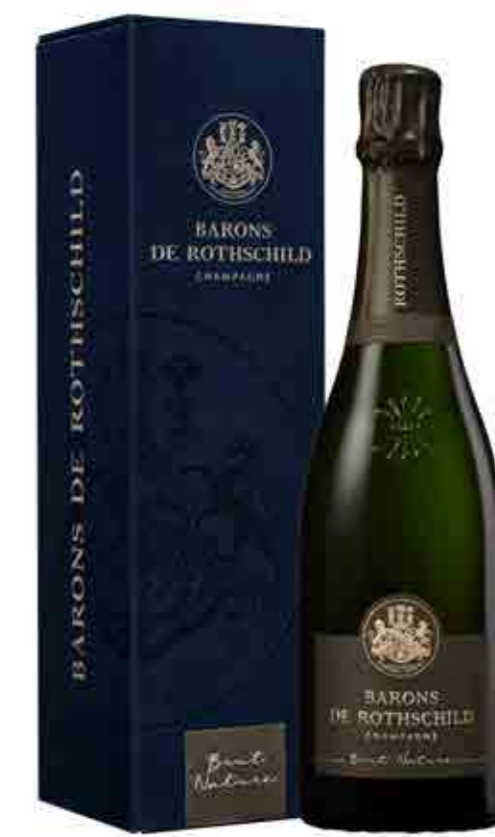
## BRUT ROSÉ

- Uvaggio: 94% Chardonnay, 6% Pinot Noir (100% Grands Crus e Premiers Crus - 40% vini di riserva).
- Maturazione sui fecce fini: 6-7 mesi.
- Affinamento sui lieviti: Minimo 2,5 anni.
- Colore: Tonalità rosa pallido con riflessi salmone e bollicine fini.
- Al naso: Aromi di frutta fresca, agrumi e fiori bianchi.
- In bocca: Fresco e preciso, con una consistenza setosa, note acidule di limone e agrumi.
- Abbinamenti: Cucina asiatica o giapponese, ricca di sapori umami. Ottimo accompagnamento per i dessert.

Codice: R11RONEU  
Senza astuccio

Codice: R11RONEC  
Astucciato

Pz x Cartone: 6  
Litri: 0,75



falstaff	93	/100
JAMES SUCKLING.COM	93	/100
Aschberg	91+	/100

## BRUT NATURE

- Uvaggio: 60 % Chardonnay (Côte des Blancs) - 40 % Pinot Noir.
- Affinamento sui lieviti: 4 anni.
- Fermentazione alcolica: In vasche di acciaio inox e in piccola parte in barrique.
- Colore: Limpido e puro. Colore setoso con riflessi oro pallido.
- Al naso: molto puro con note di frutta a polpa bianca.
- In bocca: Fresco e delicato. Ricco di aromi con un finale preciso e succoso.
- Abbinamenti: Carpaccio di scampi e capesante. Sublime per vitello e pasta fresca al tartufo bianco. Ottimo con dessert.

Codice: R11AS14EU  
Anno: 2014  
Senza astuccio

Codice: R11AS14EUE  
Anno: 2014  
Astucciato

Pz x Cartone: 6  
Litri: 0,75

# BARONS DE ROTHSCHILD



## BRUT CONCORDIA

- Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir (85% Grands Crus e Premiers Crus).
- Maturazione su fecce fini: 6-7 mesi.
- Affinamento sui lieviti: minimo 3,5 anni.
- Colore: Luminoso, limpido, con sfumature oro pallido.
- Al naso: Aromi di frutta a polpa bianca.
- In bocca: Rotondità e generosità accompagnano una bella verticalità.
- Abbinamenti: Ideale come aperitivo o da gustare a tutto pasto con piatti di pesce, carni bianche e formaggi.

Disponibile Kosher su richiesta.

Codice: R11ASNEU  
Senza astuccio

Codice: R11ASNEE  
Astucciato  
Pz x Cartone: 6  
Litri: 0,75

Magnum: R21ASEU  
Senza astuccio  
Pz x Cartone: 3  
Litri: 1,5

Codice: R11ASNEUP  
Senza astuccio  
Pz x Cartone: 12  
Litri: 0,375

<i>Terre de Vins</i>	94 <sub>/100</sub>
JAMES SUCKLING.COM	93 <sub>/100</sub>
WINE ENTHUSIAST	93 <sub>/100</sub>
VINO VIVA	92 <sub>/100</sub>
<i>Asolo</i>	91 <sub>/100</sub>
vincus	90 <sub>/100</sub>
Wine Spectator	90 <sub>/100</sub>
Decanter	90 <sub>/100</sub>
WINE & SPIRITS	90 <sub>/100</sub>



## ROMANTIC BOX BRUT CONCORDIA

SOLO IN PRENOTAZIONE

Coffret regalo elegante e raffinato contenente una bottiglia di Brut Concordia e 2 Flûte logati Baron de Rothschild, il regalo perfetto per festeggiare in compagnia.

Codice: R11ASEU2  
Pz x Cartone: 1  
Litri: 0,75



## ROMANTIC BOX BLANC DE BLANCS

SOLO IN PRENOTAZIONE

Un coffret elegante contenente una bottiglia di Blanc de Blancs e 2 Flûte, perfetto per festeggiare un'occasione speciale o per fare un regalo.

Codice: R11BBEU2  
Pz x Cartone: 1  
Litri: 0,75