



EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE



IL MARCHIO E LA FILOSOFIA

Presente in quattro continenti, Edmond de Rothschild vanta competenze in settori diversi come il vigneto, la gastronomia, l'ospitalità e il benessere. Ognuna di queste aree specialistiche, tuttavia, segue la stessa filosofia: rivelare tutto il suo potenziale per offrire un'esperienza epicurea unica, altrettanto rispettosa della terra, delle persone e del loro patrimonio. Nel novembre 2016 le attività legate all'arte di vivere sono state riunite sot-

to il marchio Edmond de Rothschild Heritage. Incarna un'arte di vivere in cui la terra, le persone e la conoscenza secolare si uniscono per rivelare ciò che c'è di meglio nella vita. Generazione dopo generazione, attraverso la loro energia, curiosità e audacia, la famiglia Edmond de Rothschild porta avanti un'antica eredità che ogni giorno rende omaggio a tutti gli epicurei.



BORDEAUX CHÂTEAU DE MALENGIN EVE 2021

NOVITÀ

- Uvaggio: 91% Merlot, 9% Cabernet Franc.
- Vinificazione: in tini d'acciaio inox. Termoregolazione automatica.
- Affinamento: 12 mesi in 60% in anfore, 15% in botti di legno, 25% in tini d'acciaio inox.
- Colore: Profondo tendente al rosso violaceo.
- Al naso: Intensa espressione di frutti rossi come il ribes nero.
- In bocca: Croccante, succoso, con molta delicatezza.
- Abbinamenti: Tapas, pollo brasato, sardine grigliate, formaggi a pasta dura e insalate di frutti di rossi.

Codice: EREVE21
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



BORDEAUX CHÂTEAU HAUT MÉDOC LES GRANGES

NOVITÀ

- Uvaggio: 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon.
- Vinificazione: Macerazione pre-fermentativa a freddo in tino d'acciaio inox.
- Affinamento: 12 mesi in In barrique.
- Colore: Granato profondo.
- Al naso: Frutta matura e fresca. Leggere note legnose e vanigliate.
- In bocca: Elegante, con tannini avvolgenti temperati da una bella acidità. Finale fruttato e saporito.
- Abbinamenti: Carni grigliate o in salsa e formaggi vari.

Codice: ERGRA19
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75



BORDEAUX MONTAGNE SAINT-EMILION LES LAURIERS

NOVITÀ

- Uvaggio: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc.
- Vinificazione: Macerazione pre-fermentaria a freddo in tini d'acciaio inox.
- Affinamento: 2/3 in barrique nuove, il restante in botti di legno.
- Colore: Rosso granato sostenuto.
- Al naso: Frutti rossi con tocco legnoso.
- In bocca: Aromi di frutti rossi, con un finale su note di liquirizia.
- Abbinamenti: Piatti di pollame, carni grigliate o in salsa e formaggi vari.

Codice: ERLAU18
Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75