DOMORI

COLLEZIONE 2023

Domori presenta:

BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

Baron Philippe Sereys de Rothschild

FAMIGLIA ROTHSCHILD

Fondata nel 2005, Champagne Barons de Rothschild è nata da un'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).

Appassionati dei più grandi terroir di Francia e del mondo, le 3 famiglie hanno unito le forze, per la prima volta nella loro storia, per creare una Maison di Champagne e realizzare insieme la loro interpretazione unica di un "Grand Vin de Champagne".

Lo stile Barons de Rothschild riflette l'interpretazione unica e originale di un ''Grand Vin de Champagne'' da parte della famiglia Rothschild.
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 nostri 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

WINE ENTHUSIAST
93/100

JAMESSUCKLING.COM
92/100

Wine Spectator
90/100

Decanter
90/100

Jancis Robinson
16/20

BRUT CONCORDIA

- Uvaggio: 60% Chardonnay , 40% Pinot Noir (85% Grands Crus e Premiers Crus).
- Affinamento sulle bucce: 6-7 mesi.
- Invecchiamento sulle bucce: 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.

Codice: R11ASNEU
Senza astuccio

Codice: R11ASNEE
Astucciato

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

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

BRUT MILLÉSIMÉ 2014

- Uvaggio: 50% Chardonnay , 50% Pinot Noir (100% Grands Crus e Premiers Crus).
- Affinamento sulle bucce: 6-7 mesi.
- Invecchiamento sulle bucce: 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: R11AS14EU
Anno: 2014
Senza astuccio

Codice: R11AS14EUE
Anno: 2014
Astucciato

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

WINE ENTHUSIAST
92/100

JAMESSUCKLING.COM
93/100

Wine Spectator
91/100

falstaff
91/100

James Robinson
17/20

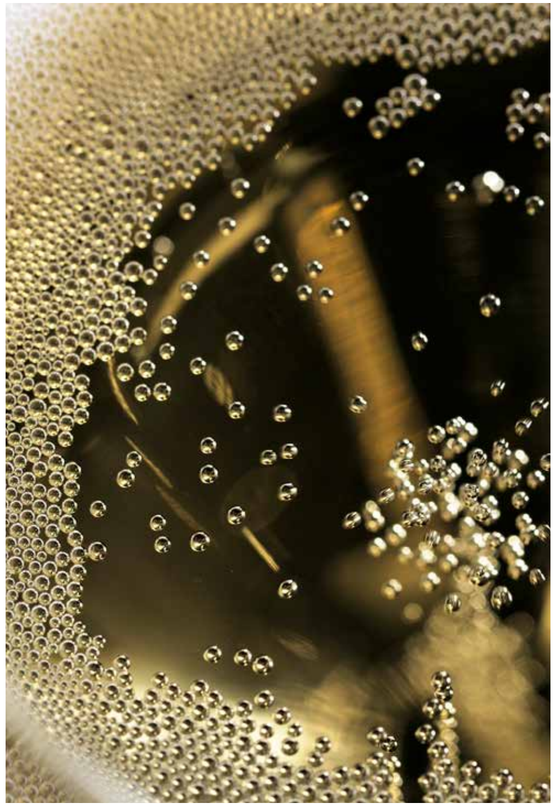
BRUT ROSÉ

- Uvaggio: 94% Chardonnay , 6% Pinot Noir (100% Grands Crus e Premiers Crus - 40% vini di riserva).
- Affinamento sulle bucce: 6-7 mesi.
- Invecchiamento sulle bucce: 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: ideale in abbinamento ad una 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



WINE ENTHUSIAST
92/100

falstaff
93/100

Wine Spectator
92/100

James Robinson
16,5/20

BLANC DE BLANCS

- Uvaggio: 100% Chardonnay (100% Grands Crus e Premiers Crus - 40% vini di riserva).
- Affinamento sulle bucce: 6-7 mesi .
- Invecchiamento sulle bucce: 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. Si apre con note di tostatura e spezie prima di rivelare un carattere avvolgente e leggermente salino sul finale .
- Abbinamenti: ideale in abbinamento ai frutti di mare e piatti di pesce. Ottimo con dessert, pollame e carni bianche. Perfetto con il petto d'anatra.

Codice: R11BBNEU
Senza astuccio

Codice: R11BBNEC
Astucciato

Pz x Cartone: 6
Litri: 0,75

DISPONIBILITÀ LIMITATA

Decanter
96/100

falstaff
96/100

JANE ANSON
96/100

TASTED
95/100

RARE COLLETION BDB 2012 GIFT BOX

- Uvaggio: 100% (4 Grand crus) .
- Affinamento sulle bucce: 9 mesi.
- Invecchiamento sulle bucce: 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: questo Grand Vin de Champagne esalterà tutte le esperienze gastronomiche e completerà i sapori dei piatti più raffinati. Ideale in accompagnamento a pesce bianco, carni bianche e carni rosse.

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

DISPONIBILITÀ LIMITATA

RARE COLLETION ROSÉ 2012 GIFT BOX

- Uvaggio: 92% Chardonnay , 8% Pinot Noir (100% Grands Crus e Premiers Crus).
- Affinamento sulle bucce: 9 mesi.
- Invecchiamento sulle bucce: minimo 8 anni.
- Colore: Tonalità brillante con riflessi ramati e bollicine fini.
- Al naso: Note tostate di spezie esaltano la vinificazione in botti di rovere.
- In bocca: l'ampiezza e la leggerezza in ingresso creano un bel carattere teso e strutturato, regalando un vino con una bella verticalità. Il lungo finale è sostenuto da una grande complessità.
- Abbinamenti: ideale in abbinamento al petto d'anatra o alla selvaggina. La sua struttura completerà anche piatti più speziati come la cucina orientale.

Codice: R11MIRO12EC1
Anno: 2012
Pz x Cartone: 1
Litri: 0,75
Con astuccio

SOLO IN PRENOTAZIONE

ROMANTIC BOX BRUT CONCORDIA

Coffret regalo elegante e raffinato contente 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

SOLO IN PRENOTAZIONE

ROMANTIC BOX BLANC DE BLANCS

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

Domori S.p.A - Via Pinerolo 72/74 10060 None (TO) Italia

www.domori.com

@domorichoc @domori Domori web tv