



Baron B



BARON B BRUT ROSÉ

Brut Rosé representa el estilo Baron B por su personalidad atractiva, complejidad aromática, estructura y elegancia en boca.

Un Legado centenario de Francia

El estilo de **Baron B** es el de su creador, el barón Bertrand de Ladoucette, un hombre noble que supo unir la elegancia francesa con su espíritu aventurero para hacer realidad un sueño: elaborar espumantes excepcionales al nivel de los mejores del mundo.

La revelación de Baron B Brut Rosé.

VISTA:

Rosa pálido brillante con sutiles tonos salmón.

NARIZ:

Se revela complejo y elegante con una sofisticada combinación de aromas a frutos rojos y negros como confitura de guinda, mermelada de frutilla y moras frescas junto a delicadas notas de caramelo.

BOCA:

Fresco y complejo, presenta notas frutales que dan paso a sensaciones de volumen y sedosidad. Su final es equilibrado y elegante.

|| O ||

LA FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

- **Chardonnay y Pinot Noir**, variedades originarias de la Champagne que aseguran pureza, elegancia y tensión excepcional, son la base de los espumosos que integran la línea.
- El Assemblage es el acto fundador y el sello del estilo **Baron B** que logra unir en un **equilibrio perfecto** y elevar así el corte final a otro nivel de vibración, tensión y complejidad única.
- La excelencia de **Baron B** se logra con uva de zonas frías. Todos nuestros viñedos son cultivados en los mejores **terruños de extrema altura**, a 1500 metros o más sobre el nivel del mar.
- Con una segunda fermentación en botella con levaduras de la Champagne, el prolongado contacto íntimo entre el espumoso y sus levaduras permiten a **Baron B** alcanzar su elegancia y complejidad características.
- El tiempo es ahora el encargado de llevar la expresión de **Baron B** a su plenitud. Con un mínimo de 36 meses de contacto íntimo entre el espumoso y sus levaduras permiten a **Baron B Brut Rosé** alcanzar su mejor expresión.