



Angleterre



nyetimber.com

Nyetimber

1086 Vintage Rosé 2010

HISTOIRE :

En 1988, la famille Moss plante ses premières vignes de pinot noir, pinot meunier et chardonnay au sud de l'Angleterre. En misant sur l'avenir des "sparklings" anglais (désormais difficilement contestable), elle souhaite rivaliser avec les plus grands champagnes.

Éric Heerema, propriétaire du domaine depuis 2006 le reconnaît facilement : « Je ne raisonne pas en années, mais en générations ».

Les 170 hectares de vignes sont divisés en huit sites. La reine Elisabeth II ne pouvait se tromper en le servant à ses invités pour célébrer l'anniversaire de ses 50 ans de mariage avec le Prince Philip.

APPELLATION : English Sparkling Wine
CÉPAGE : 36% Chardonnay
64% Pinot Noir
TERROIR : Calcaire et silex
RÉGION : West Sussex & Hampshire
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%
ACIDITÉ : 8 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 8 g/L

ELEVAGE :

Dégorgé en juin 2016

CONSERVATION ET SERVICE :

Une bonne capacité de garde, tout en étant déjà très agréable à déguster dans sa jeunesse.

Température de service : 8 - 10°C



NOTES DE DEGUSTATION:

Robert Parker : 91+/100

"2010 présente un bouquet juvénile et en retenu de fleurs et de délicates notes de fruits rouges et de pain d'épices. En bouche, le vin est moyennement corsé, serré et crayeux, avec une structure phénolique fine, des acides racés et une finale bien définie. Il est incroyablement complet." - William Kelley

ACCORD :

Magret de canard, steak tartare, homard et sauce bisque, poulpe aux graines de grenade

