



Angleterre



nyetimber.com

Nyetimber

Blanc de blancs 2015

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 : 76 % Pinot noir et
24 % Chardonnay
TERROIR : Calcaire et silex
RÉGION : West Sussex & Hampshire
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%
ACIDITÉ : 8 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 9,7 g/L

ELEVAGE :
36 mois sur lattes

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:

“Petit millésime en volume mais très beaux équilibres à la vendange. Cette cuvée a passé pas moins de 8 ans sur lattes. Le nez est brioché, expressif, très autolytique et complexe. La bulle est énergique mais soyeuse. C'est un vin salin, salivant et très sapide, avec une belle persistance aromatique.” - Jeremy Cukierman MW

ACCORD :

Noix de Saint-Jacques et topinambours, filet de sandre et endives grillés, fromage crayeux

