



Angleterre



nyetimber.com

Nyetimber

Classic Cuvée NM

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 : 55/65% Chardonnay
30/40% Pinot Noir
5/15% Pinot Meunier
TERROIR : Calcaire et silex
RÉGION : West Sussex & Hampshire
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%
ACIDITÉ : 8.5 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 8,5/10 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:

Robert Parker : 91/100
La Classic Cuvée, vin phare du domaine présente "une belle énergie et bel équilibre, gros support acide sans aucune austérité, ni verdeur. L'ensemble est soutenu par une mousse délicate et une bulle dynamique. Beau caractère pâtissier témoin des 36 mois sur lattes" - Jeremy Cukierman MW ; il n'est pas étonnant qu'il soit reconnu comme l'un des meilleurs vins mousseux anglais.

ACCORD :
Gougères, crabe du Devonshire, aiglefin fumé et pomme granny smith, asperges sauce hibiscus,

