



Angleterre



nyetimber.com

Nyetimber

Cuvée Chérie Demi-Sec 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 : 100% Chardonnay
TERROIR : Calcaire et silex
RÉGION : West Sussex & Hampshire
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%
ACIDITÉ : 8,5 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 38 g/L

ELEVAGE :

3 à 5 ans sur lattes - élaboré avec 30% de vins de réserve

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 : 90/100

“La cuvée chérie a un bouquet frais et fruité avec des notes de fleur de vigne et de pêche. La bouche est ronde et parfaitement équilibrée par la douceur d'un demi-sec et une acidité très rafraichissante. Les arômes de pralines, d'abricot et d'amande apportent une finale gourmande. Ce sparkling est délicieux et bien conçu, il s'accordera très bien avec des desserts” - Neal Martin

ACCORD :

“afternoon tea”, canard laqué, Tarte à la fraise et crème fraîche, meringue et coulis de groseille

