



Angleterre



nyetimber.com

Nyetimber

Tillington Single Vineyard 2014

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:

“Ce parcellaire n'est isolé que dans les meilleurs millésimes. C'est le cas pour cette belle année 2014. Il est issu d'un sol composé de sables verts, coiffant un sous-sol crayeux. Dominé par le pinot noir (76%), il est vineux, profond mais serein et caressant dans son toucher de bouche, avec des notes de truffe blanche et une très belle allonge saline. C'est un single vineyard racé, défini, taillé pour la table et de beaux accords.”
- Jeremy Cukierman MW

ACCORD :

Lotte au beurre blanc et poireau rôtis, Homard à la sauce safranée, Turbot à la sauce vierge et câpres

