

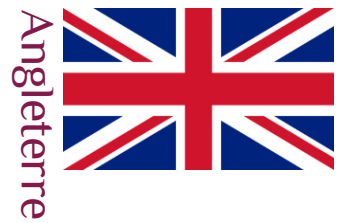


Nyetimber

Blanc de Blancs

2013

www.nyetimber.com



Cépage :	100% Chardonnay
Terroirs :	Sols sableux
Région :	West Sussex
Degré alcoolique :	12%vol
Elevage :	Sur lattes durant 3 ans
Sucres résiduels :	9,5g/l



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 vins pétillants anglais (désormais difficilement contestable), elle souhaite rivaliser avec les plus grands champagnes.

Éric Heerema, propriétaire de la winery depuis 2006 le reconnaît facilement : « *Je ne raisonne pas en années, mais en générations* ».

Les 170 hectares de vignes sont divisés en huit sites.

Sa Majesté la reine ne pouvait se tromper en le servant à ses invités pour célébrer l'anniversaire de ses 50 ans de mariage avec le prince Philip.

Description :

La cuvée Blanc de Blancs offre une robe or pâle.

Au nez, cette cuvée s'ouvre sur des notes florales puis de brioche et se termine sur des notes d'agrumes.

En bouche, l'attaque est nette et fraîche, sur des saveurs toasté et une minéralité vibrante. Une bulle fine et élégante digne des plus grandes tables.

Accords :

Apéritifs
Fruits de mer

Service :

10 °C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

