



Nyetimber

Cuvée Prestige 1086 rosé

2010

www.nyetimber.com



Cépages :	75% Pinot Noir et 25% Chardonnay
Terroirs :	Sols sableux
Région :	West Sussex
Degré alcoolique :	12%vol
Elevage :	Sur lattes durant 3 ans
Sucres résiduels :	8g/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 :

C'est la toute premier cuvée prestige d'Angleterre. Le millésime 2010 démontre une pure expression du Pinot noir sur le fruit rouge, aux côtés de notes florales et beurrées, résultat de plusieurs années d'élevage sur lies. En bouche, l'élégante structure de cette cuvée développe des notes florales et fruit rouge de type cassis.

Accords :

Volaille, Saumon
Fruits de mer (langoustine, crabe)

Service :

10°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

