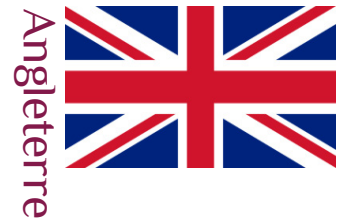




Nyetimber

Cuvée Cherie Demi Sec



www.nyetimber.com

Cépage :	100 % Chardonnay
Terroirs :	Sols sableux
Région :	West Sussex & Hampshire
Degré alcoolique :	12%vol
Elevage :	Sur lattes durant 3 ans
Sucres résiduels :	38g/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 :

De légères teintes dorées et une légère nuance argentée illuminent ce vin délicatement effervescent . Au nez, vous retrouverez des arômes de citron pur, des notes minérales et miellées et un soupçon de mandarine.

Le palais offre une attaque vive (citron) et sucrée, équilibré par une acidité croquante et une structure très propre et pure.

Accords :

Apéritifs
Fruits de mers

Service :

10°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

