



Nyetimber Classic Cuvée



www.nyetimber.com



Cépages :	55% à 65% Chardonnay, 30% à 40% Pinot Noir 5% à 15% Pinot Meunier
Terroirs :	Sols sableux
Région :	West Sussex & Hampshire
Degré alcoolique :	12%vol
Elevage :	Sur lattes durant 3 ans
Sucres résiduels :	8,5 à 10g/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 Classic Cuvée offre une robe or pâle.

Au nez, cette cuvée s'ouvre sur des notes de melon frais, de citron, de pêche et de vanille bourbon.

En bouche, l'attaque est vive et fraîche, sur des saveurs toastées et d'abricot.

Accords :

Apéritifs
Fruits de mers

Service :

10°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

