



Angleterre



[nyetimber.com](http://nyetimber.com)

# Nyetimber

## Rosé NM

### 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 :** 45 à 75% Chardonnay  
25 à 55% Pinot Noir  
<5% Pinot Meunier  
**TERROIR :** Calcaire et silex  
**RÉGION :** West Sussex & Hampshire  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12%  
**ACIDITÉ :** 6,9 g/L  
**SUCRE RÉSIDUEL :** 8 g/L

### ELEVAGE :

36 mois sur lattes - élaborée sur une base de 2018, complétée par des vins de réserve allant jusqu'à 2014

### CONSERVATION ET SERVICE :

A boire entre 2024 et 2030

Température de service : 8 - 10°C

### NOTES DE DEGUSTATION:

Robert Parker : 92/100

La cuvée préférée de la reine Camelia est "élaborée sur une base de 2018, complétée par des vins de réserve allant jusqu'à 2014. Elevée sur lattes quelques

36 mois. C'est un beau rosé acidulé, frais, sur la griotte et le salin. La tactile est tendre et ouatée. Belle tension en finale." - Jeremy Cukierman MW

### ACCORD :

Carpaccio de veaux, pintade farcie à la canneberge, filet de saumon et salicorne,

