



Angleterre 



nyetimber.com

Nyetimber

Blanc de blancs 2016

HISTOIRE :

Nyetimber, pionnier du vin effervescent anglais, incarne l'alliance entre terroir, rigueur et prestige. Mentionné dès 1086 dans le Domesday Book, le domaine ne plante ses premières vignes qu'en 1988. Aujourd'hui, Nyetimber compte 11 vignobles répartis entre le West Sussex, le Hampshire et le Kent. Les sols crayeux et les cépages champenois, alliés à un climat frais, favorisent une maturation lente, gage de finesse et d'acidité.

Depuis 2006, Eric Heerema dirige le domaine, avec Cherie Spriggs, maître de chai, et Brad Greaux, œnologue. Leur credo: une qualité sans compromis. Aucun raisin n'est acheté et aucun vin n'est produit si les conditions ne sont pas optimales.

Les cuvées emblématiques telles que "Classic Cuvée", "Blanc de Blancs" ou "1086 Rosé" ont été saluées par de nombreuses distinctions. En 2015, le Blanc de Blancs Magnum 2016 a été sacré Champion Sparkling Wine à l'International Wine Challenge. Servi régulièrement lors des banquets de la famille royale, Nyetimber incarne à merveille le renouveau du vin effervescent anglais, mêlant tradition, innovation et raffinement.

APPELLATION : English Sparkling Wine
CÉPAGE : Chardonnay
TERROIR : Calcaire et silex
RÉGION : West Sussex & Hampshire
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%
ACIDITÉ : 7,8 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 10 g/L

ELEVAGE :
5 ans sur lattes

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 8-10°C



NOTES PRESSE :

IWC : 97/100
Robert Parker : 92/100

NOTE DE DEGUSTATION:

Ce vin à la robe jaune paille dévoile un nez fin de fleurs blanches, citron, bergamote, jasmin et pomme verte, relevé de notes de brioche et de noisette. En bouche, la texture est soyeuse, l'acidité vive et la fraîcheur éclatante, soutenues par une effervescence fine. Les saveurs de citron confit, pêche blanche et fruits à noyau s'expriment avec précision, portées par une minéralité crayeuse et une finale raffinée.

ACCORDS :

Noix de Saint-Jacques et topinambours, filet de sandre et endives grillés, fromage crayeux