

Cuvée Chérie exprime un équilibre subtil entre douceur, vivacité et pureté aromatique , offrant un profil à la fois gourmand et cristallin.

Cuyée Chérie Demi-Sec o

Sussex, Royaume-Uni

Région et Vignobles

La Cuvée Chérie est issue des vignobles du West Sussex et du Hampshire, zones côtières du sud de l'Angleterre particulièrement propices à la culture du Chardonnay. Les sols sableux, bien drainants, associés à un climat frais et océanique, permettent une maturation lente et régulière, essentielle pour préserver l'acidité et la finesse aromatique.

Nyetimber cultive 170 hectares de vignes en propriété, répartis sur huit sites distincts. Cette philosophie « estate-only » garantit une maîtrise complète de la qualité des raisins. Sur ces terroirs spécifiques, le Chardonnay atteint une expression cristalline, parfaitement adaptée au style demi-sec de cette cuvée.

Vinification

Élaborée à partir de **Chardonnay à 100 %**, la Cuvée Chérie suit la **méthode** traditionnelle, avec une seconde fermentation en bouteille et un élevage sur lies de 36 mois. Cette longue maturation apporte complexité et texture, tout en conservant une grande fraîcheur.

Avec 38 g/L de sucre résiduel, ce vin est classé Demi-Sec. Son degré d'alcool est de **12 %**, et son équilibre repose sur une **acidité vive**, qui contrebalance harmonieusement la douceur. Le résultat est un vin aérien, soyeux et très pur dans son expression.

Notes de Dégustation

- Robe : Jaune pâle aux reflets argentés, limpide et brillante, animée par une effervescence délicate.
- Nez : Fin et expressif, marqué par des arômes de zeste de citron, miel léger, pierre à fusil et mandarine confite.
- Bouche : L'attaque est vive et citronnée, suivie d'une douceur parfaitement intégrée. L'ensemble est porté par une mousse soyeuse, une acidité croquante et une finale nette et florale.





Alcool:12,00 %

Composition: 100% Chardonnay







Cuvée Chérie Demi-Sec o

Le saviez-vous?

La Cuvée Chérie est l'un des rares effervescents demi-sec produits en Angleterre, conçue à l'origine sous le nom « Demi-Sec » avant d'adopter une identité plus poétique. Elle illustre une facette plus gourmande du style Nyetimber, tout en conservant une grande précision. Ce vin a été pensé pour s'accorder avec des plats légèrement épicés, sucrés-salés ou en dessert.

Accords Mets & Vins

- Saint-Jacques au citron confit : La douceur du vin répond à la délicatesse des noix et l'acidité prolonge le zest.
- Ceviche de crevettes à la mangue : Accord exotique et vibrant qui valorise la fraîcheur du vin.
- **Sushi au yuzu kosho** : L'acidité citronnée épouse la vivacité de l'agrume, tandis que la douceur adoucit les notes umami.
- Tarte aux fruits ou macarons : Accord pâtissier idéal, souligné par la finesse de la bulle.

90

Robert Parker (RP): 90 Points (0)

The NV Demi-Sec from Nyetimber contains 44 grams per liter of residual sugar and comes mainly from the 2013 vintage. It has a light and rather austere bouquet with hints of dried honey, walnut and blackcurrant leaf. The palate is rounded on the entry and manages to neatly balance the sweetness of a demi-sec with the acidity. Pralines and almond define the harmonious finish with hints of apricot. It is always difficult to think of occasions where I crave a sweet sparkling wine, but I cannot deny that this is delicious and well-crafted.



