

Nyetimber

Un rosé effervescent anglais d'une grande délicatesse, alliant fruits rouges subtils, touche florale et mousse élégante.



Alcool :12,00 %

Composition: 70% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier

Rosé 0

Sussex, Royaume-Uni

Région et Vignobles

Le **Nyetimber Rosé NV** est issu des vignobles du **West Sussex et du Hampshire**, zones emblématiques de la viticulture effervescente anglaise. Le climat frais et maritime, combiné à des **sols sableux bien drainés**, permet une maturation lente des raisins, conservant une **acidité naturelle élevée** et une complexité aromatique remarquable.

Le domaine cultive plus de **170 hectares de vignes en propriété**, répartis sur huit sites. Cette philosophie « estate-only » permet une **maîtrise totale de la viticulture** et une sélection minutieuse des raisins. La diversité des parcelles et des années de base contribue à l'équilibre et à la régularité stylistique de cette cuvée non millésimée.

Vinification

Cette cuvée est composée de **45 à 75 % de Chardonnay**, **25 à 55 % de Pinot Noir** et moins de **5 % de Pinot Meunier**, la proportion exacte variant selon les millésimes de base afin d'assurer une constance aromatique. Le vin est élaboré selon la **méthode traditionnelle**, avec une seconde fermentation en bouteille suivie de **36 mois d'élevage sur lattes**, conférant texture crémeuse et complexité.

Avec un **degré d'alcool de 12 %** et un **sucre résiduel de 9 g/L**, cette cuvée Brut exprime un **bel équilibre entre fraîcheur, fruit et rondeur**, idéal pour une large palette d'accords mets-vins.

Notes de Dégustation

- **Robe :** Rose pâle élégante, brillante, traversée par une mousse fine et persistante.
- **Nez :** Expressif sur des notes de **fruits rouges (groseille, framboise), anis et lavande**. Une touche florale délicate complète ce bouquet subtil.
- **Bouche : Attaque crémeuse et souple**, avec des saveurs nettes de **cerise, framboise et groseille**. Finale fraîche et minérale, portée par une bulle fine et soignée.

Rosé 0

Le saviez-vous ?

Le Rosé de Nyetimber reflète la vision pionnière du domaine, **parmi les premiers en Angleterre à planter les cépages champenois**. Cette cuvée a été **servie par la Reine Élisabeth II** lors de la célébration de ses noces d'or, signe de reconnaissance et de prestige pour cette maison anglaise.

Accords Mets & Vins

- **Canard rôti au coulis de cerise** : l'acidité et les fruits rouges du vin équilibrent la richesse de la viande.
- **Poulet aux herbes fraîches** : l'accord souligne les nuances florales et la finesse du vin.
- **Tartare de saumon fumé** : le gras du poisson est relevé par la précision de la bulle et la fraîcheur aromatique.
- **Salade de betterave et fromage de chèvre** : un bel écho entre terre et fruits, en contraste avec la rondeur du vin.

Robert Parker (RP) : 92 Points (0)

Disgorged in February 2020 and based on the 2016 vintage, Nyetimber's latest NV Brut Rosé is showing very nicely, mingling scents of cherries and strawberries with hints of mandarin, plums and spices. Medium to full-bodied, seamless and complete, with a vibrant core of elegantly fleshy fruit, bright acids and a pillowy mousse, this has turned out very well. In fact, it's the finest rosé I've tasted from this address.