



Nyetimber 1086 rosé 2010

Sussex, English Sparkling Wine, 750 ml

750 ml

CHF 310.-

N° Art. 60072710

Produit selon des normes exigeantes, uniquement à partir des meilleurs raisins : Le 1086 Rosé représente le zénith de la production de rosé mousseux chez Nyetimber. Il est soyeux et élégant avec une structure distincte et cristalline. Le millésime 2010 présente une expression pure du pinot noir, accompagnée de notes florales et pâtisseries (le résultat d'un long élevage sur lies). Le corps et la texture souple de ce vin effervescent s'accordent parfaitement avec les volailles corsées et les fruits de mer.

Origine:	Royaume-Uni / West Sussex
Cépage:	Chardonnay, Pinot noir
Maturité:	10 à 12 ans
Température de consommation:	10 à 12 °C
Accord mets:	Gibiers à plumes, Filets de féra à la meunière, Apéro riche, Poisson d'eau douce à la crème, Crevettes géantes, langoustes grillées, Poitrine de poulet à la crème
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Méthode traditionnelle, Eraflage complet
Récolte:	Vendanges manuelles, en petites cagettes
Élevage:	Elevage long, Sur lies
Durée de l'élevage:	36 mois
Volume:	12.0 %
Parker:	91+

Note: Contient des sulfites

BAUR *au* LAC *Vins*



Végan