Balfour Leslie's Reserve Gold Extra Dry

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

Riche et souple avec des arômes de fruits noirs et rouges mûrs. La fine acidité anglaise se marie à merveille avec les notes de pommes et de poires rouges, un soupçon de douceur et une finale crémeuse. Un English Sparkling de grande classe - let's go Cool Climate!

Producteur	Balfour Winery
Type d'article	Autres vins effervescents
Pays	Grossbritannien
Région	Kent
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	3 années
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	318542
Accord mets et vins	Apéritif, Plats légers, Plats asiatiques, Poisson, Veau

Vinification

Les raisins sont pressés et fermentés à 16°C dans des cuves en acier inoxydable. La deuxième fermentation a lieu en bouteille, où le vin est élevé sur lies pendant 12 mois. La teneur en sucre résiduel est de 16g/L.

Terroir

Kent est également appelé 'le jardin de l'Angleterre'. Les 160 hectares du domaine de Hush Heath sont riches en flore et en faune et comprennent des vignobles bien entretenus, des vergers de pommiers, des prairies de fleurs sauvages et de vieilles forêts de chênes. Kent est le comté le plus chaud d'Angleterre. Avec son climat et ses sols de différentes natures (argile, calcaire, grès vert), la région convient parfaitement aux sparklings.

Histoire

Le domaine viticole Balfour fait partie des principaux producteurs de vin d'Angleterre et se trouve au cœur du Kent, à environ deux heures de route au sud-est de Londres. Une visite sur la terrasse avec vue sur les vignobles verdoyants vaut la peine ! Richard et Leslie Balfour-Lynn ont planté les premières vignes en 2002 sur le domaine de Hush Heath, qui existe depuis 1503. Le vigneron de la première heure est Owen Elias, dont le fils Fergus a repris le flambeau après avoir terminé ses études d'œnologie au Plumpton-College.