



# NYETIMBER LIMITED



国際的な品評会で数々のメダル UKVA (英国生産者品評会) ゴールド受賞を獲得している等、ナイティンバーは、英国王室メンバー・大使館にとっても公式の場では欠かせないスパークリング・ワインとなっていて、流通量がかなり限られています。ロンドンで開催の2006年ワイン&スピリット国際大会の結果が7月20日に発表され、Nyetimber Classic Cuvee (ナイティンバー・クラシック・キュベ 1998) が熟成スパークリング・ワインの部門で金賞受賞、またそのなかでもハイスコアのみに与えられるベストトロフィーに輝きました (Gold - Best in Class)。



## ●ナイティンバー クラシックキュベ 2001



【生産国】 イングランド南西部

【種類】 白・発泡・辛口

【内容量】 750ml

【ぶどう品種】 シャルドネ 60%、ピノノワール 20%、ピノムニエ 20%

【度数】 12.0%

淡いレモンイエローの色合いに、立ち上るきめ細かな泡。ハチミツ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、マーマレード、ビスケットのような香り、そしてレモンやフローラル、かすかなトースト香も感じられる。熟成したハチミツとトーストのアロマ、そしてライムの香り。心地よい口当たりで、豊かでデリケートな泡がミネラル感を増し、スレートのような香りへと導く。IWSC 金賞、UKVA 金賞受賞。



## ナイティンバー・ヴィンヤードの歴史

歴史は古く、1086年のドメスデイブック (世界で最初の土地調査書) に the Manor of Nyetimber ナイティンバー荘園 (Nyetimber とは新しい木造の家という意味) と記録されており、12世紀には、労働修道士により食料と共にこの土地でワインを作っていたようです。

(右写真はナイティンバー・マナー)



35 エーカーのぶどう園の斜面にはシャルドネ、ピノ・ノワールやピノ・ムニエが栽培されています。シャンパンと同じ気候温度、フランスのシャンパーニュ地方、コート・ド・ブランへと隆起する白亜質の土壌は南へ向い、丘陵斜面が光を反射させ葡萄の育成をうながすといった具合です。ナイティンバーのスパークリングはすべて瓶内二次発酵を経た澱引き後に約6年の貯蔵のヴィンテージのみがリリースされます。



ながすといった具合です。ナイティンバーのスパークリングはすべて瓶内二次発酵を経た澱引き後に約6年の貯蔵のヴィンテージのみがリリースされます。

お問い合わせ: 株式会社ワインショップ西村 〒656-0025

兵庫県洲本市本町 8-9-23 TEL 0799-22-2197 / FAX 0799-24-3004 オンラインショップ:

<http://www.rakuten.co.jp/montezumas/>