

La cuvée Nell est le premier effervescent blanc du Domaine du Ry d'Argent. Cette première création porte le doux prénom de la première fille du Vigneron et est estampillée au nom du Domaine.

À partir de 2019, la nouvelle génération de la Cuvée Nell BRUT est élaborée. Protégée de la lumière dans son superbe flacon ambré, cette méthode traditionnelle issue d'un mariage complexe typique du domaine, se distingue par un assemblage de cépages interspécifiques et classiques. Cet assemblage unique et complexe, aux proportions bien définies, est devenu la marque de fabrique du Domaine du Ry d'Argent. D'année en année, la pérennité du goût et de la qualité est garantie grâce à ce savoir-faire particulier soutenu par les vins de réserve, à la manière des belles maisons champenoises.

La cuvée élaborée en 2019 a obtenu une médaille d'Argent au concours mondial de Bruxelles 2021.

Notes de dégustation:

Un vin élégant, blanc.

L'effervescence est fine et persistante.

La mise en bouche est assez ample, une belle fraîcheur.

Nez floral, pointe de fruit blanc.

Un rapport acidité et sucres résiduels bien équilibré avec adaptation de nos liqueurs d'expédition en fonction du temps sur latte.

Un vin complexe avec beaucoup de personnalité et de maturité.

Procédé de vinification:

Vignes à rendement moyen

Vendange manuelle et mécanique

Pressé directement après vendange

Sélection des jus aux pressoirs pneumatique selon la méthode champenoise, dont le cœur de presse est représenté à 75% dans cette cuvée

Clarification des jus

Débourbage à froid des Moûts

Lancement de la première fermentation alcoolique à température basse durant plusieurs semaines.

Soutirage des vins de bases

Lancement de la seconde fermentation bouteille par le procédé de la méthode champenoise.

Temps sur latte de plus de 24 mois

Remuage suivi du dégorgement

