

La cuvée Nell est le premier effervescent blanc du domaine du Ry d'Argent. Cette bulle nous rappelle la fraîcheur de la jeunesse. Sa couleur dorée évoque un lever de soleil d'automne. Ce blanc de blancs à base d'Auxerrois aux reflets or pâle et sillonné de notes flamboyantes révèle un goût subtil et harmonieux. Cette première création porte le doux prénom de la première fille du vigneron. L'étiquette, élégante et résolument contemporaine, se pare d'or et de bleu roi, symbole de finesse et d'élégance.

#### Notes de dégustation:

Un effervescent brut aux bulles légères. La mise en bouche est assez ample, nez floral, pointe de fruits blancs. L'effervescence est belle et persistante. Une présence aromatique sur le fruit frais bien présente. Un rapport acidité et sucres résiduels bien équilibré. Bonne présence en bouche. Un vin complexe avec beaucoup de personnalité et maturité.

#### Procédé de vinification:

Vignes à rendement moyen  
Pressé directement après vendange  
Sélection des jus au pressoir selon la méthode champenoise  
Clarification des jus  
Débourbage à froid des moûts  
Lancement de la première fermentation alcoolique à température basse durant 6 à 8 semaines  
Soutirage des vins de base et élevage en cuve inox  
Lancement de la seconde fermentation bouteille par le procédé de la méthode champenoise  
Temps sur lattes de plus de 24 mois  
Remuage suivi du dégorgement

