

Coates & Seely er drømmen til de to vennene Christian Seely (kjent fra bl a Ch. Pichon Longueville, Ch. Suduiraut og Quinta do Noval) og Nicholas Coates. I det kalkrike landskapet i North Hampsire Downs (av samme opprinnelse som over kanalen i Champagne) og med sin Méthode Britannique lager de superb musserende vin på champagnedruer, basert på franske tradisjoner og raffinert teknologi. Coates & Seely ble etablert i 2007 av Christian Seely og Nicholas Coates. I en dal i \"The Dowlands\" i North Hampshire fant de en etablert vinmark beplantet med champagnedruene Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Slike downlands er typisk for stor deler av sørlige England, karakterisert ved kalkrike bakker i et ofte bølgende landskap. Dette landskapet fortsetter over kanalen, til blant annet Champagne, og med et lignende klima er alle forutsetninger til stede for å lage topp musserende vin. I en dal i dette landskapet har de nå 12 ha med vinmarker; the Wooldings. Dalens v-form samler varmen om sommeren, og de bratte skråningene reflekterer sollyset, begge deler viktig så langt mot nord. Moderne teknologi, som at druene og mosten dekkes av et beskyttende teppe av nitrogen; fra klasene presses til gjæringen kan starte, en topp druepresse (som for musserende vin er av stor betydning), produksjon på både gamle eikefat, ståltanker og betongegg.

Musserende (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Coates & Seely Blanc de Blancs NV 75cl -	kr. 566,60	15746101		
Musserende (150 cl)				
Coates & Seely La Perfide Rose 150cl -	kr. 1 421,30	15746005		