



MAISON FONDÉE À REIMS

# ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757

## CHAMPAGNE A.O.C. EXTRA BRUT



### PARTICOLARITÀ

Questo champagne ha la liqueur d'expédition basata su una riserva perpetua risalente al 1962 (circa 2cl)

### UVAGGIO

40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Meunier

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica completa. Presa di spuma tra 11°C e 12°C. Extra brut con dosaggio di 2,7 g/l

### AFFINAMENTO

4 anni.

### TIRAGGIO

Questo Extra-Brut è stato prodotto solo in 3514 bottiglie: 1757 per la Francia e 1757 per l'export.

### VISTA

Il calice rivela un colore oro brillante, profondo e magnetico, con riflessi dorati. L'effervescenza è ipnotica: bollicine finissime si muovono con ritmo serrato, creando un cordone persistente e vellutato. La texture visiva suggerisce una densità importante, frutto della continua interazione tra il vino e i suoi lieviti nobili.

### OLFATTO

Il bouquet è un'esplosione di carattere e maturità. L'attacco è austero ed elegante, con note di gesso e cedro candito. Rapidamente si apre verso sentori caldi di piccola pasticceria e mandorla tostata. Sul finale emergono sfumature evolutive di tartufo bianco e spezie orientali, testimonianza dell'importante apporto dei vini di riserva.

### GUSTO

Al palato è un'esperienza di pura tensione e volume. L'attacco è verticale, tipico dell'Extra Brut, ma viene immediatamente avvolto da una cremosità quasi burrosa, generata dal sapiente poignettage. Note di frutti a polpa gialla matura e un accenno di zenzero si fondono in una struttura solida e vinosa. Il finale è una lunga scia salina, asciutta e rinfrescante, che invita continuamente al sorso successivo.

### ABBINAMENTI

Ostriche gratinate, tartare di ricciola con zeste di lime, o un risotto mantecato con burro d'affioramento e acciughe del Cantabrico. Sorprendente anche con formaggi a crosta fiorita molto stagionati.