MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757

CHAMPAGNE A.O.C. EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS



DESCRIZIONE
Questo Blanc de Blancs Extra-Brut esprime le caratteristiche specifiche della vendemmia 2019: un'annata perlopiù soleggiata ed equilibrata, che rimane fedele allo stile della Maison. Uno champagne definito dallo Chef de Cave una vera e propria "ode allo Chardonnay".

UVAGGIO
100% Chardonnay.

ORIGINE DEGLI CHARDONNAY
Côte des Blancs, Coteaux d'Epernay, Montagne de Reims e 20% di vini di riserva: Vitryat e Sézannais.

VINIFICAZIONE
Vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica completa. Presa di spuma tra 11°C e 12°C. Dosaggio Extra-Brut.

AFFINAMENTO
4 anni.

TIRAGGIO
1757 bottiglie (edizione limitata e numerata).

VISTA
Un colore dorato brillante e luminoso con riflessi argentati. Le bollicine sono sontuose, vorticose e formano un cordone vivace e brioso. Schiuma cremosa molto gradevole.

OLFATTO
Il primo naso è prevalentemente dolce (vaniglia, mandorle, brioche, pera e anice stellato), seguito da note molto chiare di fiori bianchi. Alcuni aromi tostati mentre il vino sboccia nel bicchiere, un segno di buona maturità.

GUSTO
Un attacco generoso e in tensione dove lo Chardonnay si fonde con un palato più pieno e avvolgente, ottenuto grazie all'interazione tra il vino ed i lieviti, amplificata dal "poignettage". I primi sapori rinfrescanti di albicocca si fanno sentire. Emergono note di melograno e ribes. Il finale è lungo e aromatico (brioche tostata) e si conclude con una mineralità tonificante che lascia il palato pulito e rinfrescato.

ABBINAMENTI
Capesante, scampi, formaggi a pasta dura.