



ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757

CHAMPAGNE A.O.C. BRUT



DESCRIZIONE

Fondata nel 1757, Abelé è una delle più antiche Maison di Champagne. Ha scelto una produzione volutamente limitata che gli permette di offrire la più alta qualità e di mantenere una dimensione umana. È nelle sue cantine centenarie, al riparo da luce e variazioni di temperatura, che il Brut Abelé matura, rivelando l'inconfondibile stile della Maison.

UVAGGIO

40 % Chardonnay - 35 % Pinot Nero - 25 % Meunier, di cui il 15 % è costituito da vini riserva.

DOSAGGIO

6g/l.

AFFINAMENTO

3 anni.

VISTA

Colore dorato brillante, franco, satinato e profondo, con riflessi bronzei. Si osserva una vivace effervescenza, impreziosita da bollicine fini. Il perlage è delicato ed ha un'ottima tenuta.

OLFATTO

Fine e sottile, si apre con golosi sentori di pasticceria (burro fresco, brioche) e fragranze fruttate, al tempo stesso potenti e delicate: pesca bianca, pera matura. Note di spezie dolci, come il cardamomo e la curcuma, arricchiscono ulteriormente una trama aromatica già deliziosamente varia.

GUSTO

L'attacco è ampio, il vino sorprende per la sua piena maturità e per l'ampia gamma di sapori: miele d'acacia, mandorla fresca e frutti rossi. Il finale è avvolgente: rivela fugaci e seducenti note di uva spina e sambuco che ravvivano una tavolozza aromatica stimolante.

ABBINAMENTI

Vino dal piacere immediato, il Brut Abelé si presta a tutti gli usi tradizionali del vino di Champagne: come aperitivo, come accompagnamento pregiato di un pasto, con una particolare predilezione per gli abbinamenti con il pesce ed i frutti di mare: molluschi e crostacei...o con animali da cortile: anatra, coniglio, pollo ruspante.