MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757

CHAMPAGNE A.O.C. BRUT ROSÉ



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 Rosé matura. Si tratta della proposta di charme della Maison Abelé 1757.

UVAGGIO
50 % Pinot Nero - 50 % Chardonnay.

DOSAGGIO
7g/l.

AFFINAMENTO
3 anni.

VISTA
Uno splendido colore rosa salmone, delicato, luminoso e limpido, con sfumature intermittenti di rame. Un'effervescenza esuberante, fatta di una moltitudine di bollicine leggere e roteanti. Un perlage pieno e persistente.

OLFATTO
Aromi precisi di piccoli frutti rossi: in evidenza la tenera fragranza del lampone maturo e lo squisito profumo della fragola. Questi aromi da intenditori si fondono armoniosamente per formare un naso delicato e femminile.

GUSTO
L'attacco morbido conferma il naso e vi ritroviamo il fruttato e la delicatezza. Note tostate completano il finale, perfettamente accompagnato da un dosaggio discreto e morbido.

ABBINAMENTI
Una cuvée elegante e sensuale. Questo Brut Rosé, pensato per sedurre i palati femminili e tutti gli amanti del romanticismo, è ideale come aperitivo ed è ottimo anche in abbinamento a piatti speziati o dessert a base di frutti rossi.