MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757

CHAMPAGNE A.O.C. BLANC DE BLANCS 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 Blanc de Blancs matura, uno champagne di spirito, ottenuto dall'unico vitigno: lo Chardonnay.

UVAGGIO
100% Chardonnay.

DOSAGGIO
6g/l.

AFFINAMENTO
3 anni.

VISTA
Colore giallo oro pallido, chiaro, scintillante e limpido, con lampi di bronzo. L'effervescenza è abbondante e cremosa, che inizia con bollicine di estrema finezza. Un perlage pieno e persistente.

OLFATTO
Ricco e gradevole, rivela tutta la freschezza di un assemblage complesso che nasce da terroir complementari e presenta fragranze floreali decise, morbide e armoniose di biancospino e mimosa. Alla finezza audace di questi profumi floreali segue la saggia maturità di delicati aromi fruttati: pesca bianca, mela Granny Smith e pera Conference.

GUSTO
L'attacco è ampio e cremoso, il vino sorprende per la sua presenza e per la declinazione dei sapori fruttati già identificati al naso. Dopo qualche istante in bocca, una pronunciata mineralità gessosa assicura l'equilibrio della struttura. Il finale è nervoso ma controllato, lungo e armonioso, dominato da una scorza di agrumi freschi ove prevale il pompelmo.

ABBINAMENTI
Una freschezza immediata, una grande finezza e una profonda ricchezza di gusto fanno di questo Blanc de Blancs un vino perfetto per l'aperitivo, ma anche molto piacevole abbinato ai frutti di mare: molluschi, crostacei e crudi di pesce...