



MAISON FONDÉE À REIMS

# ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757

## CHAMPAGNE A.O.C. BRUT MILLÉSIMÉ



### DESCRIZIONE

Per Abelé 1757 il tempo è un alleato, una fonte di ispirazione, un simbolo, un filo conduttore che attraversa le epoche: il denominatore comune di tutti i vini della Maison, ciò che coniuga le epoche passate al tempo presente. Dalla sua fondazione alla metà del XVIII secolo, la quinta più antica Maison di Champagne ha sempre avuto lo stesso spirito: produrre champagne eccezionali, su misura e di lunga maturazione. Vera e propria opera d'arte artigiana, tutte le cuvée Abelé 1757 sono prodotte in quantità molto limitate. Abelé 1757 offre quindi la massima qualità mantenendo però una dimensione artigianale a misura d'uomo. È nelle sue cantine centenarie, al riparo da luce e variazioni di temperatura, che matura il Brut Millésimé 2014 ricordando l'annata della sua vendemmia.

### UVAGGIO

60% Chardonnay - 40% Pinot Nero.

### AFFINAMENTO

7 anni.

### VISTA

Un bel colore oro pallido con riflessi argentati che brillano in una costellazione di bollicine fini e vivaci. Schiuma cremosa molto gradevole.

### OLFATTO

Il primo naso è prevalentemente floreale (fiori bianchi, biancospino) seguito da note molto decise di agrumi e albicocca. Alcuni aromi tostati affiorano nel bicchiere, un segno di perfetta maturità.

### GUSTO

Un attacco deciso e pieno di tensione, dove lo Chardonnay si appoggia su un Pinot Nero di razza. È così che lo Chef de Cave Etienne Eteneau ha concepito il suo Brut Millésimé. I primi sapori rinfrescanti di pompelmo si fanno sentire. A questa freschezza, il Pinot Nero apporta una notevole ampiezza in bocca e porta con sé note di ribes rosso, lampone e mora. Il finale è lungo e aromatico, un buon equilibrio tra rotondità, maturità e finezza.

### ABBINAMENTI

Aragosta, caviale, gamberi di fiume, branzino, San Pietro, girello arrosto di Vitello, Pluma di maiale iberico, Brie non stagionato.