

ABELÉ 1757
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757

CHAMPAGNE A.O.C. LE SOURIRE DE REIMS BRUT
MILLÉSIMÉ



DESCRIZIONE

Per Sourire de Reims, Abelé 1757 seleziona le migliori annate di Chardonnay e Pinot Nero, raccolte nella Côte de Blancs e nella Montagne de Reims. Solo le annate eccezionali sono considerate degne di fare parte della sua composizione. Questa cuvée acquisisce i suoi aromi maturi e sviluppa un'ampia gamma di sapori durante la lunga permanenza nelle cantine centenarie. Dopo diversi anni di invecchiamento, questo eccezionale champagne viene lasciato riposare da sei mesi a un anno dopo la sboccatura. Una cuvée per esteti.

UVAGGIO

60 % Chardonnay - 40 % Pinot Nero.

AFFINAMENTO

minimo 10 anni.

DOSAGGIO

6g/l.

VISTA

Un bellissimo colore oro pallido, pulito, luminoso e brillante. Un'effervescenza fine, vivace e delicata, nata da un'abbondanza di piccole bollicine. Il perlage è sottile, consistente, con una tenuta perfetta.

OLFATTO

Complesso, arioso e coinvolgente, al naso mostra una superba dualità floreale e fruttata estremamente delicata: composta di frutti gialli e bianchi, che porta a una festa di sottili e piacevoli fragranze floreali di gelsomino e tè bianco. Evanescenze note di legno di sandalo e spezie dolci ed esotiche esaltano ulteriormente la struttura golosa di questo magnifico champagne.

GUSTO

L'attacco è nervoso, pulito ed espressivo, il vino si deposita saldamente in bocca, fruttato, aperto e carnoso. In totale equilibrio con l'olfatto, il palato sviluppa magnifici sapori fruttati e mostra una fine effervescenza con una texture stimolante. Il finale è delicato, ricco di sfumature aromatiche, freschezza e armonia, con una piacevole e persistente sensazione salina.

ABBINAMENTI

Vero e proprio invito a scoprire intense emozioni gustative, con la sua personalità ricca, complessa e golosa, permette ogni tipo di variazione di degustazione: come aperitivo stuzzicherà l'appetito e in occasione di un pasto gourmet si abbinerà a piatti raffinati.