MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757

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



DESCRIZIONE
Il Sourire de Reims Rosé, un vero e proprio gioiello, finemente lavorato nella sua struttura come le fattezze della famosa scultura di Reims "L'angelo del sorriso", viene prodotto in quantità estremamente limitate. Vendemmiato sui pendii storici di Les Riceys, il Pinot Noir, unico vitigno del suo assemblaggio, è coltivato dalla stessa famiglia di viticoltori da oltre tre decenni. Abelé 1757 offre quindi la massima qualità mantenendo però una dimensione artigianale a misura d'uomo. È nel fresco delle sue cantine centenarie, al riparo dalla luce, che le bottiglie di Sourire de Reims Rosé Millésime 2008 raggiungono la maturità.

UVAGGIO
100% Pinot Noir des Riceys.

AFFINAMENTO
Minimo 10 anni.

DOSAGGIO
7-8 g/l.

VISTA
Un colore rosa inaspettatamente brillante con splendidi riflessi rubino. L'effervescenza è fine, le bollicine sottili e leggere ma persistenti.

OLFATTO
Delicate note floreali di papavero e rosa seguite da una più potente di liquirizia. Esplosione di aromi di piccoli frutti rossi: dominante di fragole appena colte, tipiche del terroir di Riceys, marasche.

GUSTO
L'attacco è morbido e voluttuoso. Al palato si afferma una continua presenza aromatica di fragola intensa che il terroir di Riceys porta naturalmente con sé. Questo terroir conferisce al Pinot Nero una freschezza naturale che permette allo Chef de Cave Etienne Eteneau di portare a termine completamente la fermentazione malolattica. In bocca seduce con la sua struttura rotonda, la finezza e la morbidezza della sua trama. Il finale è seducente, con una nota di menta piperita che fornisce un tocco finale di freschezza e leggerezza. La profondità e la dinamica dell'annata gli conferiscono un'anima specifica. È un vino da invecchiamento, dall'eterna giovinezza.

ABBINAMENTI
Tonno (in carpaccio, alla tartara o nel sushi), pregiati salumi italiani: Mortadella di Bologna, Prosciutto di Parma, Speck, Prosciutto San Daniele, Lardo di Colonnata. Prosciutto iberico Bellota. Frutti rossi, ananas Victoria, desserts alla vaniglia (charlotte, mousse).