



MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

ABELÉ 1757 - BRUT



Fondée en 1757, la maison Abelé est l'une des plus anciennes maisons de Champagne.

Elle a fait le choix d'une production volontairement limitée qui lui permet d'offrir le meilleur et de conserver une dimension à taille humaine.

C'est dans ses caves centenaires, à l'abri de la lumière et des variations de température que parvient à maturité le Brut Abelé, révélateur du style de la maison.

Racé et vivifiant

Composée des trois cépages, Abelé 1757 Brut est la cuvée signature de la Maison. Son profil aromatique complexe exprime toute la gourmandise d'un vin de Champagne.

Assemblage

40 % Chardonnay
35 % Pinot Noir
25 % Meunier
dont 25 % de vins de réserve

Dosage 6g/L

3 à 4 ans de vieillissement minimum

50 rue de Sillery - 51100 Reims - FRANCE

Tél : +33 (0)3 26 87 79 80 - E-mail : contact@abelé1757.com

www.abelé1757.fr



MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

ABELÉ 1757 - BRUT



Dégustation

A l'œil :

Une robe d'un or brillant, franche, satinée et profonde, parée de reflets bronze. On observe une effervescence féconde, initiée par des bulles fines et vives. Le cordon est gracile et de belle tenue.

Au nez :

Fin et subtil, il s'ouvre sur des effluves gourmandes de chocolat et des fragrances à la fois puissantes et délicates de fruits noirs et d'épices douces. Des notes florales, tels que le jasmin, le chèvrefeuille et l'aubépine viennent encore enrichir une texture aromatique déjà si délicieusement diversifiée.

En bouche :

L'attaque est ample, le vin surprend par sa maturité pleine ainsi que par sa grande déclinaison de saveurs : miel d'acacia, amande fraîche et fruits rouges. La finale est enveloppante et dévoile des notes fugaces et séduisantes de groseille à maquereau et de baie de sureau qui égaient une palette aromatique vivifiante.

Alliances suggérées

Vin de plaisir immédiat, le Brut Abelé se prête à tous les usages traditionnels du vin de Champagne, c'est-à-dire à l'apéritif, en partenaire talentueux d'un repas, avec une prédilection particulière pour accompagner les produits de la mer : coquillages, crustacés, poissons... ou de la basse-cour : cane, lapin de clapier, poulet fermier...

50 rue de Sillery - 51100 Reims - FRANCE

Tél : +33 (0)3 26 87 79 80 - E-mail : contact@abelé1757.com

www.abelé1757.fr