Ranska, AOC Champagne

ABELÉ 1757 CHAMPAGNE BRUT

”Klassikko”



Tarina

Abelé 1757 Brut on tämän samppanjatalon vakiosamppanja, jonka sekoitus on varsin klassinen, mutta Chardonnay-vetoinen 40 % osuudella. Pinot Noir 35 % ja Meunier antavat sekoitukselle ryhtiä. Mukana on 15 % varastoviinejä. Kypsytys on klassisen pitkä, vähintään 3 vuotta Abelén vuosisataisissa kellareissa Reimsissä. Tarjoile hyvin viilennettynä 9-12 °C. Matalampi lämpötila estää tuoksua aukeamasta täyteen loistoonsa.

Tuottaja

Abelé on perustettu jo vuonna 1757, joka tekee siitä yhden vanhimmista samppanjataloista. Taloon kertyi ajan kuluessa merkittävää osaamista ja koko samppanjamenetelmää kehitettiin osaltaan myös Abelén kellareissa. Vuonna 2019 Nicolas Feuillatte osti talon, joka pysyy omana yhtiönään erityisenä kohteenaan ravintolat, hotellit ja viinibaarit. Abelé on pieni samppanjatalo noin 300 000 pullon vuosimyynnillään, mutta se on varsin tunnettu Ranskassa. Sillä on kauniit, vanhat kellarit ja pitkäaikaisia sopimuksia viljelijöiden kanssa pääasiassa Montagne de Reimsin ja Côtes des Blancs’in alueilla. läkkäällä talolla on myös joukko merkittäviä asiakkaita kuten eurooppalaisia hoveja, monet lähetystöt, Élysée-palatsi, Ranskan senaatti ja UNESCO. Talon kellarimestari on Etienne Eteneau. Abelén samppanjat tuotetaan terästankeissa ja ne kaikki käyvät malolaktisen käymisen. Talon tyyli on täyteläisen hedelmäinen, runsasmakuinen ja pitkä.

VÄRI Kullankeltainen

TUOKSU Rehevässä tuoksussa tulvivat kypsä sitrus, valkoiset herukat, raparperi, valkoinen persikka, valkoiset kukat ja mineraalisuus. Hento briossi antaa tuoksulle hienostuneisuutta

MAKU Rutikuiva, raikkaan hapokas, sitruksinen, tyylikkään hedelmäinen, tasapainoinen ja pitkä. Pitkä kypsytys antaa makuun herkullista kermaisuutta

KÄYTTÖVINKIT Tyylikäs aperitiivi, maittava maljaviini, tasokas seurusteluviini ja lisäksi hyvää seuraa pikkusuolaisille. Mehevä hapokkuus tekee siitä myös hyvän osteri- ja äyriäisviinin.

VIINITYYPPI	Samppanjat	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Chardonnay 40% Pinot Noir 35% Meunier 25%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
		PULLON KOKO	0,75 l
		TUOTENUMERO	111106
VALMISTUTTAJA	Champagne Abelé 1757		
ALKOHOLIPITOISUUS	12,5%		
SOKERIPITOISUUS	7,7 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Champagne Abelé 1757

	Täyttää Norexin vaatimukset	Hyvä	Erittäin hyvä	Erinomainen
Ekologinen				
Sosiaalinen				
Hallinnollinen				

Täyttää Norexin vastuullisuusvaatimukset, mutta odotamme lisätietoa...

Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari