

Ranska, AOC Champagne

ABELÉ 1757 CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

”Luottosamppanja”

Tarina Abelé 1757 Brut Rosén sekoitusta hallitsevat tummat rypäleet 40 % Pinot Noir ja 30 % Meunier. Kaunis lohenpunainen väri on syntynyt lisäämällä sekoitukseen punaviiniä. Hämmästyttävintä tässä viinissä on eleganssin ja runsaan, pitkän maun yhdistelmä. Aivan jokaisen rosésamppanjan kera ei kannata tarjota lämmintä suklaafondantia vadelmakastikkeen kera, mutta Abelé 1757 Rosé on siihen täydellinen. Abelé Roséta kypsytetään vähintään kolme vuotta. Tarjoilulämpötilaksi 9-12 °C on hyvä valinta.

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 vuosimyyntillään, 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. Iäkkäällä 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 Lohenpunaisessa värissä kuparin sävyjä

TUOKSU Raikkaassa tuoksussa tuntuvat vadelmat, ahomansikat, ruusun terälehdet, granaattiomena ja kirsikat

MAKU Kuiva, raikkaan hapokas, tyylikkään marjainen, kevyesti paahtunut, kypsän herukkainen ja tasapainoinen

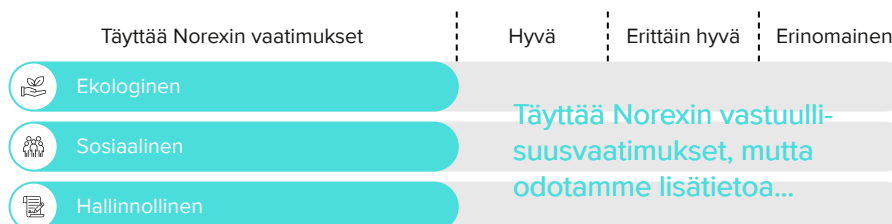
KÄYTTÖVINKIT Ihanteellinen aperitiivi ja luonnollisesti romanttisten hetkien malja, mutta myös erinomainen viini gastronomiaan mausteisten ruokalajien seuraksi ja yllättäväksi valinnaksi punaisten hedelmien tai marjojen hallitsemiin jälkiruokiin.

MAISON FONDÉE À REIMS
ABELÉ 1757
CHAMPAGNE



VIINITYYPPI	Samppanjat	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Chardonnay 30% Pinot Noir 40% Meunier 30%	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Champagne Abelé 1757	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	12%	TUOTENUMERO	111107
SOKERIPITOISUUS	11 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Champagne Abelé 1757



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



tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI