

Ranska. AOC Champagne

ABELE BRUT 1757

”Klassikko isommassa koossa!”

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. Kypsytyks on klassisen pitkä, vähintään 3 vuotta Abelén vuosisataisissa kellareissa Reimsissä. Tarjoile hyvin viilennettynä 9-12 °C. Matalampi lämpötila estää tuoksua aukeamasta täyteen loistonsa.

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 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 kypsytyks 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.



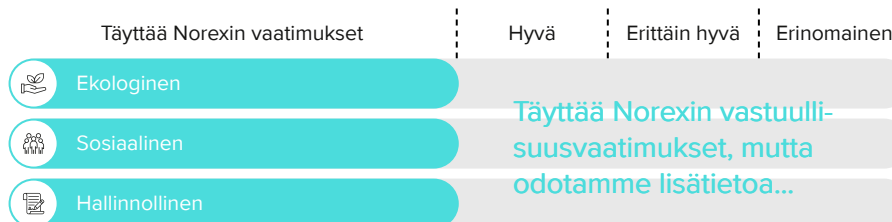
MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757
CHAMPAGNE



VIINITYYPPI	Samppanjat	PAKKAUSKOKO	3 pll
RYPÄLEET	Chardonnay 40% Pinot Noir 35% Meunier 25%	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Champagne Abélé 1757	PULLON KOKO	1,5 l
ALKOHOLIPITOISUUS	12,5%	TUOTENUMERO	111113
SOKERIPITOISUUS	10 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Champagne Abélé 1757



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



tilaukset@norex.fi

WWW.NOEX.FI