*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. 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** | 3 pll |
| **RYPÄLEET** | Chardonnay 40%<br>Pinot Noir 35%<br>Meunier 25% | **PULLONSULJENTA** | Luonnonkorkki |
| | | **PULLON KOKO** | 1,5 l |
| | | **TUOTENUMERO** | 111113 |
| **VALMISTUTTAJA** | Champagne Abelé 1757 | | |
| **ALKOHOLIPITOISUUS** | 12,5% | | |
| **SOKERIPITOISUUS** | 10 g/l | | |

Norex Vastuullisuusmittari: Champagne Abelé 1757

| Täyttää Norexin vaatimukset | Hyvä | Erittäin hyvä | Erinomainen |
|---|---|---|---|
| Ekologinen | Täyttää Norexin vastuullisuusvaatimukset, mutta odotamme lisätietoa... | | |
| Sosiaalinen | | | |
| Hallinnollinen | | | |

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