

HENRI ABELÉ BRUT

Code SAQ : 11469568
Prix : 49.75\$
Producteur : Yvon Mau

DESCRIPTION

Catégorie : Spécialité
Pays : France **Région :** Champagne **Appellation :** Champagne
Cépage : 33% Chardonnay, 33% Pinot noir, 33% Pinot meunier
Sol : Sablonneux et crayeux
Alcool : 12% **Taux de sucre :** 10 g/l
Fondation de la maison : 1757

ASPECTS TECHNIQUES

Les vins vieillissent enfin, au cœur des caves, plusieurs fois centenaires, sur lattes pendant une durée minimum de trois ans. Après dégorgement s'impose un temps de repos supplémentaire allant de trois mois à un an. La nouvelle cuverie de la Maison et son important parc de petites cuves permettent une vinification sur mesure, terroir par terroir dans le respect de l'évolution du vin.

DÉGUSTATION

Une robe de couleur or avec des reflets verts. Remarquable finesse de bulles et beau cordon de mousse persistant. Nez séduisant et gourmand qui s'ouvre sur des notes florales d'acacia et d'aubépine et se poursuit sur des accents fruités de pêche et d'abricot. Au palais, la maturité est remarquable, le pain grillé côtoie le miel et la cannelle. La finale, chaleureuse et ample, signe cette cuvée élégante et racée.

ACCORDS METS

Farfalles aux morilles – Noix de St-Jacques aux amandes grillées – Poissons au beurre blanc.

MÉDAILLES

Wine Spectator - Issue (magazine) Dec 15, 2015 - Score: 91/100
Tasting Note by Alison Napjus: "Lightly floral on the nose, featuring hints of ripe plum, toast, crunchy white peach and lemon pith, with a zesty, minerally underpinning on the palate. A well-meshed version, offering a firm, clean-cut finish. Drink now through 2020."
International Wine Challenge 2015- Médaille d'Argent
Decanter 2015 – Médaille de Bronze
International Wine Challenge 2014- Médaille de Bronze

