



BRUT TRADITIONNEL

Fondée en 1757, la Maison Abelé possède deux kilomètres de caves creusées à même la craie en plein cœur de Reims. C'est sous ces voûtes centenaires, à l'abri de la lumière et des variations de températures que parvient à maturité le Brut Traditionnel, élaboré à partir des meilleurs crus de la Champagne.

Assemblage

40% Chardonnay
35% Pinot Noir
25% Pinot Meunier

Dégustation

A l'oeil

Une robe de couleur or avec des reflets verts. Remarquable finesse de bulles et beau cordon de mousse persistant.

Au nez

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.

En bouche

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.

Un parfait compagnon de l'apéritif et des débuts de repas.

Formats existants

Demie, bouteille, magnum, jéroboam, mathusalem, salmanasar, balthazar, nabuchodonosor.