



## CHAMPAGNE HENRI ABELÉ

*Millésime 2002*

---

2002 est un très bon millésime pour le Chardonnay. Cette cuvée est élevée pendant six à dix ans dans nos caves, puis repose de six mois à un an après dégorgement. C'est le parfait champagne de dégustation pour les amateurs de vins complexes.

### **Assemblage**

80% Chardonnay (majoritairement de la Côte des Blancs)  
20% Pinot Noir de la Montagne de Reims

### **Dégustation**

#### **A l'oeil**

Une belle robe jaune pâle aux reflets verts.  
Remarquable finesse de bulles et beau cordon de mousse persistant.

#### **Au nez**

Nez complexe de fruits exotiques et d'agrumes.

#### **En bouche**

Le chardonnay s'exprime merveilleusement, alliant les notes d'agrumes et de pain grillé. Le Pinot Noir apporte charpente et structure et l'on retrouve des arômes puissants de torréfaction ainsi que des notes plus épicées de poivre et de girofle. La complexité aromatique est parfaitement soutenue par le dosage discret, la finale se caractérisant par une fraîcheur et une persistance remarquable.

#### **Formats existants**

Uniquement en bouteille.