

# Abelé 1757 Sourire de Reims Brut Magnum

Frankrike / Champagne / Champagne

Champagnehuset Abelé ble etablert i 1757 av Theodore Vanderveken, Henry Abelé's tipp-tipp oldefar, og er Frankrikes 5.eldste champagnehus. I 1816 revolusjonerte bestefaren til Henry - Antoine Muller klarings prosessen i Champagne. Han var på dentiden kjellermester hos Veuve Cliquot og lagde hull i kjøkkenbodet og vipps var pupiteren skapt.

I 1842 tar Antoine Muller over familieeiendommen, deres datter giftet seg med Francois Abelé, tilsammen etablerte de vinhuset Maison Abelé. Deres sønn Henry tok over i 1876, han var en innovatør og fant opp en ny og bedre måte å fjerne bunnfallet i Champagne flaskene på "à la glace"

Abelé 1757 har en bevist strategi om å holde produksjonen til et absolutt minimum og er i stand til å levere den beste Champagne kvaliteten.

Sourire de Reims har fått navnet etter den kjente stein skulpturen utenfor katedralen i Reims - Den smilende engel.

Sourire de Reims er en sann juvel, laget av druene fra Grand Cru vinmarker for Chardonnay og Pinot Noir. Denne Champagnen lages kun i de beste årgangene og volumet er lite.



|                             |                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Champagne                                                                                                                                          |
| <b>Klassifikasjon</b>       | AOC Champagne                                                                                                                                      |
| <b>Produsent</b>            | Champagne Abelé 1757                                                                                                                               |
| <b>Druetyper</b>            | 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir                                                                                                                     |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Tradisjonell vinifikasjon med annengangs gjæring i flaske. Vinen blir liggende på bunnfallet i minimum 10 år før degorgering                       |
| <b>Lagring</b>              | Lagring på bunnfall i minimum 10 år, deretter 6-12 mnd på flaske etter degorgering. En vin for Champagne entusiaster                               |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 12,5 %      Sukker: 8,3 g/l      Syre: 4,17 g/l                                                                                           |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar men kan lagres i noen år                                                                                                                |
| <b>Karakteristikk</b>       | Lys gylleen farge med delikat mousse og mange små bobler. Kompleks duft av florale og fruktige toner som gul og hvit frukt samt jasmin og hvit te. |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 6-8° °C                                                                                                                                            |
| <b>Passer til</b>           | Perfekt til aperitiff, retter av hvit fisk og skalldyr                                                                                             |
| <b>Webside</b>              | www.abele1757.com                                                                                                                                  |

Høyoppløselig bilde

|                       |                   |                   |                          |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 1,5 L                 | 14350605          |                   | kr. 4 093,90             |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 1                     | Bestillingsutvalg |                   |                          |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Ready for every moment*