

13 JUIN 2015

Gault & Millau
*l'expert gourmand***CARTE DES VINS : LA BOUTEILLE DU MOIS****Henri Abelé Champagne,
Effervescent blanc
14,5/20**

La Maison Abelé, fondée en 1757 à Reims, possède deux kilomètres de caves creusées à même la craie. Issu des meilleurs crus de la Champagne, le brut traditionnel est élaboré à l'abri de la lumière et des variations de températures, sous des voûtes centenaires.

Belle robe de couleur or aux reflets verts. Le nez, très séduisant, évoque les fleurs (acacia, aubépine) puis prend des accents fruités et gourmands (abricot, pêche).

Sa dégustation est extrêmement agréable avec un abord chantilly et crémeux, et ses arômes d'agrumes toastés apportent un charnu, allié à une fraîcheur qui complète parfaitement sa belle acidité. Ses bulles sont fines et élégantes.

Un beau champagne d'apéritif !
28 € environ.

[> VOIR LE VIN](#)