

# BOLLICINE



## MAISON HENRI ABELÉ

FRANCIA - Reims

Théodore Van der Veken, patriarca della famiglia Abelé, fu uno dei primi a fondare, nel 1757, la sua Maison de Champagne a Reims.

Qui la terra, i profumi e la luce possiedono delle caratteristiche uniche, capaci di dare allo Champagne Henri Abelé un sapore altrettanto unico.

Proprio da Reims, parte una strada lunga oltre 250 anni di storia, testimonianza di una passione che va di generazione in generazione, arricchita dall'esperienza e da una vocazione al piacere unita al gusto per la qualità.

Da qui nascono i grandi Champagne Henri Abelé, che hanno adottato a loro simbolo il sorriso della statua dell'Angelo che si trova nella Cattedrale Notre Dame di Reims, l'unico angelo che sorride nella storia dell'arte.

E proprio da questo sorriso, guardiano geloso dei segreti della Maison Henri Abelé, parte l'invito a degustare questi magnifici Champagne, figli di una terra ricca di storia e d'emozioni.



Medaglia  
d'oro al Premium  
Bacchus  
2010

Valutato  
90/100 punti  
da Wine Spectator

## HENRI ABELÉ Brut Traditionnel

A.O.C.: Champagne - CODICE: 01991

Henri Abelé Brut è un grande Champagne, elaborato a partire da una rigorosa selezione dei migliori crus classés della Vallée de la Marne.

Durante i suoi quattro anni di permanenza nelle silenziose cantine della Maison Henri Abelé, i suoi deliziosi aromi si affinano, come le corde di un violino, per offrire infine le sue note più sublimi ed eleganti.

Caratterizzato da raffinati sentori freschi e floreali, è uno Champagne adatto a qualsiasi momento della giornata.

Maison Abelé possiede due chilometri di cantine sotterranee nel cuore di Reims, sinonimo di tradizione e di storia.

**Varietà delle uve:** 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Note d'assaggio:** bouquet attraente e sensuale, con sentori di fiori di biancospino e acacia, uniti a reminiscenze di pesca e albicocca. Mostra un'eccezionale maturità al palato, con note di miele e cannella. Questo elegante Champagne ha un retrogusto corposo, generoso. Perfetto per l'aperitivo o in qualsiasi altro momento della giornata.

**Suggerimenti di servizio:** servire a 7 - 9°C.

**Formati disponibili:**

37,5 cl. CODICE: 01989 - Magnum 1,5 lt. CODICE: 01988

Jeroboom 3 lt. CODICE: 01987



## HENRI ABELÉ

### Le Sourire de Reims "Cuvée Prestige"

A.O.C.: Champagne - CODICE: 01995

Gioiello della Maison Henri Abelé, Le Sourire de Reims è prodotto esclusivamente con le uve provenienti dai migliori crus.

È un vero e proprio miracolo ottenuto grazie alla felice ed armoniosa combinazione dei migliori doni della terra con l'entusiasmo e l'esperienza di uomini totalmente devoti nella produzione di un meraviglioso Champagne.

Elaborato a partire da uve 100% cru classées, questo grandioso Champagne riposa per oltre 7 anni nelle silenziose e buie cantine della Maison Henri Abelé, dopodiché viene imbottigliato in una bottiglia eccezionale, che rende omaggio alla sua nobiltà. Si tratta infatti di una riproduzione delle bottiglie utilizzate dalla Maison H.A. durante la metà del XVIII secolo, decorata con il busto dell'Angelo del Sorriso della Cattedrale di Reims, che nel tempo è diventato il simbolo della città.

Le Sourire de Reims Millésime è lo Champagne che gli Dei invidiano agli uomini: luminoso, splendente, maestoso e nobile. È la scelta ideale per chi ama gli Champagne di grande complessità.

**Varietà delle uve:** 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Note d'assaggio:** esibisce deliziosi aromi di fiori bianchi e pesche. Sul palato mostra un equilibrio incredibile che indica un grande potenziale di invecchiamento.

Il retrogusto, squisitamente elegante, presenta una notevole lunghezza e persistenza.

**Suggerimenti di servizio:** servire a 7 - 9°C.

## HENRI ABELÉ

### Le Sourire de Reims "Cuvée Prestige" Rosé

A.O.C.: Champagne - codice: 01994

Elaborato con uve appartenenti alla denominazione di Riceys, area di produzione leggendaria dello Champagne Rosé (zona di grande reputazione e dalla piccolissima produzione), gli Champagne di quest'area sono molto rari e sono considerati tra i più grandi vini di tutta la Francia. Le Sourire de Reims Rosé des Riceys viene elaborato a partire da uve selezionatissime della varietà Pinot Noir, coltivate dalla famiglia Morel all'interno dell'area dell'Haut Riceys, ed è uno Champagne maestoso, prodotto solamente da raccolti eccezionali e dalla produzione limitata (solamente 5.000 bottiglie e 330 magnum). La bottiglia è una riproduzione delle bottiglie utilizzate dalla Maison H.A. durante la metà del XVIII secolo, decorata con il busto dell'Angelo del Sorriso della Cattedrale di Reims, che nel tempo è diventato il simbolo della città.

Questo champagne eccezionale ha uno stile unico.

Le Sourire de Reims Rosé viene fatto maturare per sette anni nelle cantine sotterranee della Maison Henri Abelé, al riparo dalla luce e a temperatura costante.

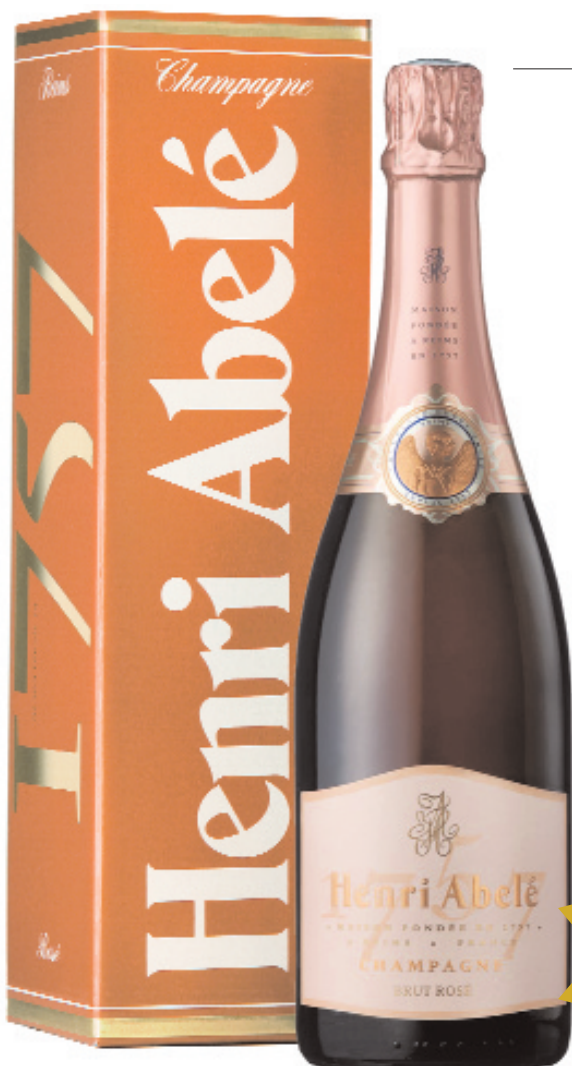
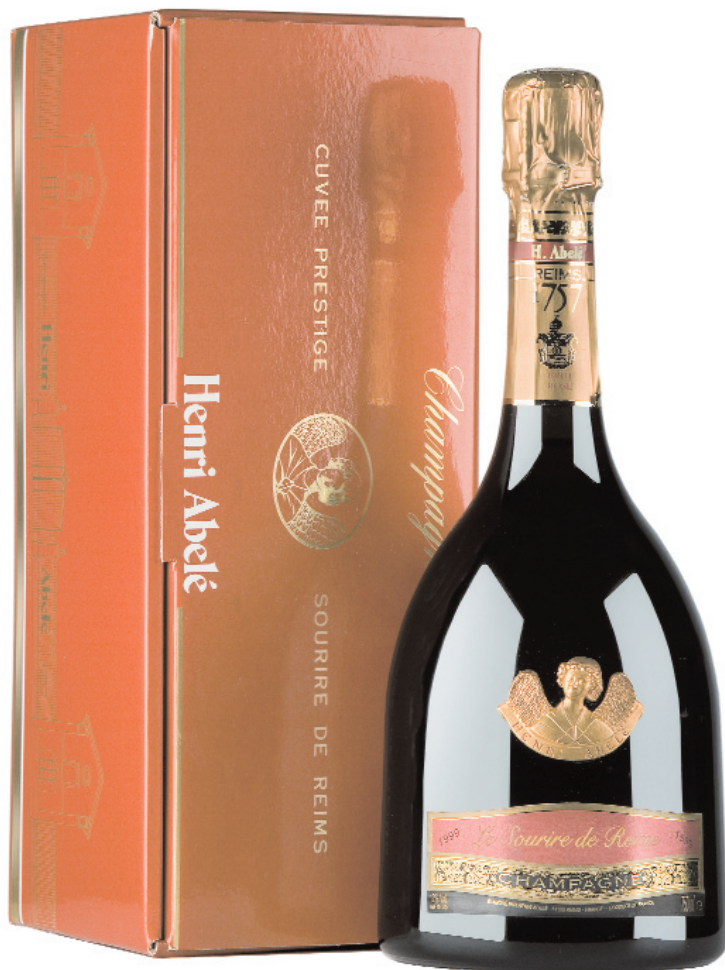
Questo è lo Champagne ideale per i veri intenditori che amano i vini rari e preziosi.

**Varietà delle uve:** 100% Pinot Noir des Riceys

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Note d'assaggio:** esibisce un bouquet di intensi aromi di frutti rossi, su di un fondo di note speziate (liquirizia e chiodi di garofano).

Sul palato mostra una grande complessità, con un finale lungo che lascia estasiati. Questo Champagne è un piacere raro per i momenti speciali.



## HENRI ABELÉ

### Brut Traditionnel Rosé

A.O.C.: Champagne - codice: 01998

Champagne di buon corpo, Henri Abelé Brut Rosé possiede tutta la seduzione e l'attrattiva di un grande Rosé proveniente dalla più famosa e prestigiosa zona Vinicola del mondo: lo Champagne.

Durante i suoi oltre 250 anni di storia, alla Maison Henri Abelé si sono succedute diverse generazioni, tutte consacrate a produrre Champagne eccezionali come questo Henri Abelé Brut Rosé, frutto di un assemblaggio di uve selezionatissime di Pinot Noir, Chardonnay, e di Pinot Meunier.

Fondata nel 1757, la Maison Abelé possiede due chilometri di cantine sotterranee nel cuore di Reims.

Elaborato a partire dai migliori crus dello Champagne, Brut Rosé viene affinato per tre anni, al riparo dalla luce e dalle variazioni di temperatura.

**Varietà delle uve:** 30% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Note d'assaggio:** il bouquet mostra una sinfonia di aromi fruttati, soprattutto fragola e lampone. Sul palato esibisce tutte le note fruttate e tutta la finezza che contraddistinguono i grandi Champagne Rosé. Reminiscenze tostate nel lungo retrogusto.

Medaglia  
d'oro al Premium  
Bacchus  
2010

**HENRI ABELÉ****Soirées Parisiennes****A.O.C.: Champagne - CODICE: 01933**

Questo ottimo Champagne, frutto di una storia prestigiosa e di una regione unica al mondo, porta un nome festoso, che evoca la gioia, la raffinatezza e il buon gusto di un'altra epoca, durante la quale Parigi era considerata il centro del mondo: "La Belle Epoque".

E' uno Champagne elegante, dagli aromi delicati e sensuali, di grande classe e finezza.

Lo Champagne Henri Abelé "Soirées Parisienne" ha un bouquet elegante, una delicata schiuma, notevole freschezza e grande finezza.

**Varietà delle uve:** 60% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Note d'assaggio:** il bouquet mostra splendidi aromi di vaniglia e reminiscenze tostate. Sul palato è attraente, sensuale, con note speziate di cannella. Questo grande Champagne esibisce una grande eleganza e complessità. Uno Champagne perfetto per ogni occasione di festeggiamento.

**HENRI ABELÉ****Blanc de Blancs Millésimé****A.O.C.: Champagne - CODICE: 01996**

E' uno Champagne millesimato speciale, sulla cui etichetta è rappresentato l'Angelo della Purezza e della Speranza dell'artista Jordi Rollan.

Solamente negli anni nei quali Madre Natura lo permette, è possibile produrre (nella già rinomata zona della "Cotes des Blancs") uno Champagne Millesimato di tale splendore ed eleganza, frutto di sole uve Chardonnay provenienti da 11 diversi crus. Il risultato è questo Champagne delicato, dagli aromi deliziosamente fruttati e con reminiscenze di vaniglia e di pane tostato.

L'annata speciale di questo Champagne Blanc de Blancs ha ispirato l'artista Jordi Rollán a dipingere un quadro raffigurante la tenerezza (rappresentata dall'angelo custode), la purezza e la speranza.

**Varietà delle uve:** 100% Chardonnay.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Note d'assaggio:** mostra un bouquet raffinato, con sentori di fiori bianchi, biancospino e acacia. Lo Chardonnay si esprime magnificamente in questo splendido Champagne, esibendo una vasta gamma di aromi, con note di brioche e di pane appena sfornato. Sul palato esibisce un'abbondanza di reminiscenze fruttate ( agrumi e frutti tropicali), l'intenso e durevole retrogusto delizierà sicuramente gli amanti degli Champagne Blanc de Blancs. E' un perfetto accompagnamento per crostacei e frutti di mare.

**Suggerimenti di servizio:** servire a 7 - 9°C.