

Terre de Vins



Henri Abelé
 • MAISON FONDÉE EN 1757 •
 A BRIMS • FRANCE
 CHAMPAGNE

CHAMPAGNES BRUT SANS ANNÉE

Champagnes Brut Sans Année

Dossier préparé par Alan Chameyrat

Paru en Décembre 2014
Bimestriel - Newsletter
N° 13173

300 000 lecteurs

En complément des champagnes présentés dans ce magazine, voici notre sélection de cuvées non millésimées pour les fêtes. Elles sont pour l'essentiel des assemblages de plusieurs millésimes. Cette pratique très ancienne en Champagne permet aux domaines et aux maisons de proposer une cuvée constante en goût alors que le climat de ce vignoble très septentrional peut beaucoup varier d'une année à l'autre. L'art de l'assemblage champenois a également affiné la complémentarité entre les cépages utilisés. La

plupart des cuvées présentées ici sont composées des trois cépages principaux en champagne, le chardonnay, un raisin blanc et deux raisins noirs, le pinot meunier et le pinot noir. Quand le seul chardonnay est à l'origine d'une cuvée, elle sera nommée blanc de blancs et sera souvent consommée à l'apéritif pour sa bulle énergique. Les cuvées composées exclusivement à partir de raisins noirs sont dénommées blanc de noirs. On peut bien sûr les consommer à l'apéritif mais la table leur convient bien. Que la fête commence !

Henri Abelé
26,80€ 13/20
 Souple, céréales et agrumes,
 bonne franchise.
 03 26 87 79 86

Terre de Vins
 WWW.TERREDEVINS.COM



CHAMPAGNES BRUT SANS ANNÉE

Champagnes Brut Sans Année

Dossier préparé par Alan Chameyrat

En complément des champagnes présentés dans ce magazine, voici notre sélection de cuvées non millésimées pour les fêtes. Elles sont pour l'essentiel des assemblages de plusieurs millésimes. Cette pratique très ancienne en Champagne permet aux domaines et aux maisons de proposer une cuvée constante en goût alors que le climat de ce vignoble très septentrional peut beaucoup varier d'une année à l'autre. L'art de l'assemblage champenois a également affiné la complémentarité entre les cépages utilisés. La

plupart des cuvées présentées ici sont composées des trois cépages principaux en champagne, le chardonnay, un raisin blanc et deux raisins noirs, le pinot meunier et le pinot noir. Quand le seul chardonnay est à l'origine d'une cuvée, elle sera nommée blanc de blancs et sera souvent consommée à l'apéritif pour sa bulle énergique. Les cuvées composées exclusivement à partir de raisins noirs sont dénommées blanc de noirs. On peut bien sûr les consommer à l'apéritif mais la table leur convient bien. Que la fête commence !

Blanche de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs

Blanche de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs

Blanche de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs

Blanche de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs

Blanche de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs

Blanche de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs

Blanche de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs

Blanche de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs
 Cuvée de Blancs
 Blanc de Blancs



YVON MAU
 DEPUIS 1897
 GROUPE FREIXENET