

***Sourire de Reims Rosé Été***

**Mensuel - Avril 2012**

**4000 exemplaires**



***Le sourire de Reims 2002***

Henri **Abelé** présente **Sourire de Reims 2002**, une cuvée d'exception, riche et complexe, issue de la commune des **Riceys**.

Cette cuvée d'exception doit son style unique à son terroir, le cépage qui la compose et sa vinification très pointue. En effet, **Henri Abelé** a choisi de prendre le parti de l'exclusivité et de l'au-

dace en proposant un rosé de macération élaboré entièrement à partir de pinot noir de la région des **Riceys**. Le **millésime 2002** se caractérise par un nez aux arômes de fruits rouges qui laisse ensuite place à des notes plus épicées de réglisse et de girofle. Le pinot noir s'exprime à merveille, dévoilant une remarquable vinosité. En vente au prix de 92 € chez les restaurateurs et cavistes partenaires, ainsi que sur le site [www.mondovino.com](http://www.mondovino.com).

**Esterlin**

Pour fêter le printemps, le **Champagne Esterlin** a créé un ravissant coffret rose tendre et nacré. Semblable à une petite boîte à chapeau, il contient 3 demi-bouteilles à l'habillage élégant et frais... un véritable petit bouquet de roses pétillantes !



Premières fleurs, fête des mères, examens réussis, pique-nique improvisé avec des amis, dîner au jardin dans la douce chaleur d'un soir de début d'été... Les occasions sont nombreuses de déguster ce champagne à la séduisante personnalité. Outre sa fraîcheur et sa vivacité, il se caractérise par de fraîches notes de fruits rouges (fraises et groseilles). Parfait pour l'apéritif ou pour porter un toast, ce brut rosé se révèle également un superbe vin de repas en accompagnant à merveille les viandes rouges grillées et les desserts à base de fruits. N'hésitez pas à l'invier à vos barbecues !

Le coffret 3 bouteilles de 37,5cl brut rosé Esterlin est une édition limitée de 6 000 exemplaires, vendu, chez les meilleurs cavistes, au prix indicatif de 45,00 euros TTC.



**Martell Cordon Bleu : célébration du centenaire à Monaco**

Lancé officiellement en 1912 à l'**Hôtel de Paris à Monte-Carlo**, **Cordon Bleu** se distingue par son élégance et une infinité de saveurs qui font de chaque dégustation une éternelle découverte. Pour célébrer le centième anniversaire de **Cordon Bleu**, **Martell** habille son flacon d'azur, hommage au bleu de la Maison, le rehausse d'un sceau argent narrant le centenaire... Et a choisi d'investir de nouveau l'**Hôtel de Paris à Monaco** le 22 mars dernier. Alors que la nuit tombait, la

place du Casino s'illumina progressivement de bleu, venant couvrir l'architecture des bâtiments. Plus de 250 invités venus des cinq continents étaient accueillis par **Lionel Breton**, PDG de **Martell Mumm Perrier-Jouët**. Une bouteille unique réalisée par le célèbre joaillier **Boucheron** en hommage au centenaire de **Cordon Bleu** fut dévoilée en avant-première.



**Le sourire de Reims 2002**

Henri **Abelé** présente **Sourire de Reims 2002**, une cuvée d'exception, riche et complexe, issue de la commune des **Riceys**. Cette cuvée d'exception doit son style unique à son terroir, le cépage qui la compose et sa vinification très pointue. En effet, **Henri Abelé** a choisi de prendre le parti de l'exclusivité et de l'au-

dace en proposant un rosé de macération élaboré entièrement à partir de pinot noir de la région des **Riceys**. Le **millésime 2002** se caractérise par un nez aux arômes de fruits rouges qui laisse ensuite place à des notes plus épicées de réglisse et de girofle. Le pinot noir s'exprime à merveille, dévoilant une remarquable vinosité. En vente au prix de 92 € chez les restaurateurs et cavistes partenaires, ainsi que sur le site [www.mondovino.com](http://www.mondovino.com).

**Le Slow Drinking**

Dans la lignée du mouvement **Slow Food**, le **Slow Drinking** fait la part belle aux sensations gustatives, à la convivialité, à la qualité et in fine au plaisir. Conçu par **Bacardi-Martini France** avec un comité d'experts composé notamment de spécialistes des comportements alimentaires, le **Slow Drinking** prône la lenteur et invite à penser la dégustation de boissons alcoolisées comme un véritable art de vivre où seule une

**Le Slow-Drinking**

consommation modérée a sa place. Prendre le temps de préparer, sentir, déguster et partager, tels sont les fondements de ce nouveau courant dévoilé sur le site [www.slowdrinking.com](http://www.slowdrinking.com), entièrement dédié aux **Slow Drinkers**. Ce site propose de découvrir les secrets de ce nouveau mouvement à travers 10 principes, des conseils, des recettes de cocktails et de mets associés.



**YVON MAU**  
 DEPUIS 1897  
 GROUPE FREIXENET