

Balthazar

1757
Henri Abelé
 MAISON FONDÉE EN 1757
 À REIMS - FRANCE
 CHAMPAGNE

Sourire de Reims Brut
Édition Limitée Fin d'Année

Décembre 2012

74 000 exemplaires

145 900 lecteurs

UN SOURIRE PÉTILLANT >
 Ce champagne offre d'emblée une note d'arômes de fruits blancs telle la pêche, avant de laisser progressivement sa place à des notes plus florales. Une fois en bouche, son attaque franche et racée dévoile une remarquable vinosité qui, par la suite, tient merveilleusement la longueur. Elaboré avec 60 % de chardonnay et 40 % de pinot noir, son repos pendant neuf ans en cave et de six mois à un an après le dégorgement, lui confère un style unique et élégant laissant entrevoir la garde. Champagne Sourire de Reims Brut 2003, Henri Abelé, 75 cl, 86 €. www.henriabele.com



ALCOOLS
 500 BOTTES 40°/50°

« UNE BULLE DÉCOUVERTE »
 Champagne rosé, Ribard à partir de 40 % de pinot noir et 60 % de pinot meunier, et sans sucre ajouté, ce qui lui laisse la liberté d'exprimer véritablement son bouquet d'effort de fruits sauvages et de rosaces. Et surtout en bouche elle est fine et sublimement authentique. Champagne Cuvée Née-Rosé, 75 cl, 49 €. www.champagne-rosé-de-saiz.fr

« UN SOURIRE PÉTILLANT »
 Ce champagne offre d'emblée une note d'arômes de fruits blancs telle la pêche, avant de laisser progressivement sa place à des notes plus florales. Une fois en bouche, son attaque franche et racée dévoile une remarquable vinosité qui, par la suite, tient merveilleusement la longueur. Elaboré avec 60 % de chardonnay et 40 % de pinot noir, son repos pendant neuf ans en cave et de six mois à un an après le dégorgement, lui confère un style unique et élégant laissant entrevoir la garde. Champagne Sourire de Reims Brut 2003, Henri Abelé, 75 cl, 86 €. www.henriabele.com

« LA MÉMOIRE DE L'ODORAT »
 Ce parfum contient une bouillie de la cuve Henri Abelé et trois parfums différents choisis par les artisans, réalisés qui en composent le bouquet, ainsi que des mouillottes en papier et un livre dédié à la distillation et à la découverte des arômes. Cet exercice instructif et passionnant a été élaboré avec le savoir-faire des maîtres de parfums de renommée internationale (Flavors and Fragrances). Cuvée Ribard Rosé Inspiration, Ribard, 75 cl, 109 €. www.ribard.com

« UNE BELLE MAISON »
 Pour élever votre bouteille aux reflets roses couverts d'une fine bulle, ce champagne rosé, 40% de pinot noir et 60% de pinot meunier, est élaboré avec des raisins délicats de couleur, de France des lieux de culture. Une fois sur votre palette, vous serez surpris par une fine minéralité d'être réalisée d'un vin qui laisse rapidement place à une sensation moelleuse, soutenue par des arômes de cerise, de pêche et de framboise. La maison Boizel fait un travail remarquable et la dernière cuvée issue dans le cadre des beaux champagnes. Champagne Joye de France Rosé 2004, Boizel, 75 cl, 89 €. www.boizel.com

« UNE VALEUR SÛRE »
 Avec son effervescence épanouie et fraîche, ce champagne à la robe d'or, souple et complexe en bouche, ses saveurs subtiles de framboise rose et de cerise, est idéal à l'apéritif. Il est associé prometteur de cours de repas, notamment en accompagnement de poissons, crustacés, poissons en farfouilles et desserts pas sucrés. Un champagne naturellement frais à boire légèrement frais. Champagne Cuvée Souvenir Blanc de Blancs 2007, Wamker, 75 cl, 75 €. www.pottier.com

57
 BALTHAZAR SPECIAL PÉTES


YVON MAU
 DEPUIS 1897
 GROUPE FREIXENET