

Sourire de Reims Rosé
Saint Valentin

Janvier 2012

2 415 000 visiteurs uniques

Le champagne Henri Abelé s'habille de macarons roses pour la Saint-Valentin

A l'occasion de la Saint-Valentin, la maison de champagne Henri Abelé s'est associée au chef pâtissier Eric Sontag pour créer une bouteille gourmande. La cuvée "Sourire de Reims Rosé 2002" s'habille de macarons roses à la framboise.

Pour la Saint-Valentin, les macarons se dégusteront en champagne. Le pâtissier Eric Sontag a imaginé un habillage tout en macarons pour la cuvée "Sourire de Reims Rosé 2002" de la maison Henri Abelé. Cette cuvée est issue d'un seul cépage, le Pinot Noir, et d'un seul terroir, la commune des Riceys.

Ce champagne rosé est obtenu après procédé de macération, et non d'un mélange de vin blanc et vin rouge. Sa bouche dévoile des notes de fruits rouges, complétées par des arômes épicés.

Cette bouteille en macarons à la framboise est disponible en édition très limitée, sur commande, au prix de 130?.