



4 - HENRI ABELÉ

La maison prend le parti-pris de l'audace en proposant un rosé de macération élaboré entièrement à parti de pinot noir de la région des Riceys. Sourire de Reims rosé doit son style unique à son terroir, au cépage qui le compose et à une vinification très pointue. La cuvée repose pendant près de dix ans dans l'obscurité et la fraîcheur des caves de craie de la maison Henri Abelé, puis de six à huit mois après dégorgement. Le millésime 2002 se caractérise par un nez aux arômes de fruits rouges qui laissent place à des notes plus épicées de réglisse et de girofle. Le pinot noir s'exprime à merveille, dévoilant une remarquable vinosité.

Paru le 24 Juin 2014

Bimestriel - Newsletter
N° 15SN 2105 1704

280 000 lecteurs

TRENDS magazine cover with categories: Hôtels, Restauration, Bars Lounges, Tourisme, Distribution. Features articles on Eckès Granini France, Altfb, Douceur de vivre à Marrakech, and Cocktails sans alcool.

Ces vins qui annoncent le printemps

L'arrivée du printemps annonce l'explosion des parfums, des saveurs et des couleurs. Célébrons les jours qui s'allongent avec des vins légers, frais et fruités. Voici une petite sélection pour fleurir vos tables.

- 1 - SA DOUCEUR DE VIE
2 - CHATEAU GRAND ROSÉ
3 - CHATEAU DE LA CRILLE
4 - HENRI ABELÉ
5 - CRUS DE PROVENCE

1 - SA DOUCEUR DE VIE
L'apricot, fruit de l'été, devient rapidement un fruit d'automne grâce à sa douceur de velours. Facile à mixer avec les autres parfums de fruits à base d'abricot, et grâce à cette base on crée de nouvelles liqueurs que l'on peut à distance voir les meilleurs producteurs de France. Fruit délicieux, facile à mixer, procure une douce chaleur d'été, procure un côté fruité et fait passer une fraîcheur parfumée et typée, avec des notes agréables de fruits à base de jus de jus de fruits et de jus de jus de fruits.

2 - CHATEAU GRAND ROSÉ
Une de nos grandes cuvées de vins blancs de France, le rosé de 2002 de Château Grand Rosé est une sélection de quatre cépages de grande qualité. Récolté manuellement, il est vinifié séparément et se mélange ensuite. La cuvée de 2002 est une cuvée de rosé de France de grande qualité. Elle est fruitée et douce, avec des notes de fruits rouges, de la pêche et de la framboise. Elle est fruitée et douce, avec des notes de fruits rouges, de la pêche et de la framboise.



YVON MAU
DEPUIS 1897
GROUPE FREIXENET