



Henri Abelé,

un gran champagne gastronómico

La maison Henri Abelé, fundada en 1757 en Reims, es una de las cinco casas anteriores a la Revolución Francesa. En sus cavas se han escrito grandes páginas de la historia de este singular vino que es el *champagne*. Vino que sin duda nació como vino de celebración, pero que hoy es también un gran caldo para acompañar a la mejor gastronomía como es la de los restaurantes del Reyno de Navarra.

La actual gama de Abelé es completa como corresponde a una gran marca. Los tradicionales Brut en blanco y Rosé; la colección de millésimés disponibles; 1986, 1990, 1996, 1998; el especial Blanc de Blancs; el Soirées Parisiennes y las Cuvées de Prestige "Le Sourire de Reims" en blanco y en rosé.

Entre todos ellos el más extendido y polivalente de la gama es el Brut Traditionnel; un champagne de burbuja fina y constante, espuma estable, tostados, lácticos, notas de bollería, vinoso y consistente, con un final maduro y elegante que se alarga en el postgusto. Y el más especial, una joya que sólo aparece con las grandes añadas: "Le Sourire de Reims", rosé de Riceys, que se elabora con el Pinot Noir que ya tomaba Luis XIV y que después se convirtió en un clarete tranquilo, raro y muy reputado aún hoy día. Como champagne rosé presenta un interesante y curioso registro de setas que, combinado con los lácticos y la crema fresca, sugiere una elegante mantequilla de trufa. Se trata de un champagne altamente gastronómico, que aguanta con carnes rojas y platos elaborados y consistentes. ■



Con una larga tradición histórica que comienza antes de la Revolución Francesa, el champagne Henri Abelé es uno de los más cotizados a nivel mundial. Vinos perfectos para las mejores celebraciones.



De arriba a abajo y de izquierda a derecha: Brut Rosé, Le Sourire de Reims Rosé del 250 aniversario, Le Sourire de Reims Brut y Le Sourire de Reims Blanco.