



MAISON FONDÉE À REIMS

ABELÉ 1757

CHAMPAGNE

LA COLLECTION DE MAGNUMS ABELÉ 1757
Une invitation à célébrer les choses en grand

Pour Abelé 1757, le temps est un allié,
Une inspiration

Depuis sa fondation au milieu du XVIII^e siècle, la cinquième plus ancienne Maison de Champagne revendique le même état d'esprit : élaborer des champagnes d'exception, sur-mesure, à la maturité longue. Véritable travail d'orfèvre, toutes les cuvées **Abelé 1757** sont élaborées en quantités très limitées.

Cette production volontairement maîtrisée s'exprime à travers une gamme concise et précise déclinée en bouteille (75 cl) et magnum (150 cl). Une particularité qui fait de la Maison rémoise l'une des seules à proposer l'intégralité de ses cuvées dans ces deux formats.



*De gauche à droite : Magnums Abelé 1757
Millésime 2006, Blanc de Blancs et Brut ©DR*

Abelé 1757 invite les amateurs de grands vins de Champagne à célébrer en grand ces moments de convivialité que sont les fêtes de fin d'année, et propose trois cuvées en version magnum* : Brut, Blanc de Blancs et Millésime 2006.

Fruit d'un savoir-faire reconnu, ces créations empreintes de finesse et de précision incarnent à la perfection le style de cette Maison d'artisans.

**Fiches techniques, visuels et échantillons sur demande*

Le magnum, *Écrin intemporel*

Considéré comme le plus prestigieux de tous les contenants, cet écrin - dont l'origine latine « *magnus* » signifie « *abondant, de taille élevée* » - a toujours fait partie intégrante de l'expertise **Abelé 1757**.

Fidèle à l'esprit précurseur des hommes de la Maison, ce grand format a été choisi pour ses nombreuses qualités organoleptiques.

En particulier, une signature aromatique plus harmonieuse et complexe. Un flacon dont les mensurations permettent un vieillissement plus lent dans les caves voûtées de la Maison.



Magnum Brut Abelé 1757 Brut ©DR

Plébiscité par les sommeliers et les chefs des tables étoilées, le magnum **Abelé 1757** est également le partenaire idéal des fêtes de fin d'année et des grandes réunions de famille.

Prix de vente indicatifs* (cavistes):

- Magnum de **Abelé 1757 Brut** : 85 € T.T.C
- Magnum de **Abelé 1757 Blanc de Blancs** : 108 € T.T.C
- Magnum de **Abelé 1757 Brut Millésime 2006** : 128 € T.T.C

Tous les magnums **Abelé 1757** sont disponibles à travers un circuit de distribution ultra-sélectif chez les cavistes et sur la carte des vins en restauration.

**Fiches techniques, visuels et échantillons sur demande*

CONTACTS PRESSE

Champagne Abelé 1757
Anne-Laure Domenichini
Tél : 03 26 87 79 80 / 06 43 18 31 30
Mail : a.domenichini@abele1757.com

Agence Ozco
Valérie Kéréver et Robin Hilaire
Tél : 01 45 44 05 89
Mail : contact@ozco.eu