

## *Champagne H. Blin*

### *Blanc de Noirs*



*La maison H. Blin pratique l'art du Champagne tout en maîtrisant un caractère et un style remarquable. Localisée à Vincelles au milieu de la vallée de la Marne, il couvre 120 hectares en Pinot de Meunier, Chardonnay et Pinot Noir. Ici, le Pinot Meunier est roi, Ce cépage offre un goût unique et étonnant avec une fraîcheur et un fruité tout en nuance. Les champagnes H. Blin sont les partenaires rêvés de chacun de vos « instants Champagne »*

### *Médaille d'argent IWSC*

**CÉPAGES :** 100 % Pinot Meunier

**VIEILLISSEMENT :** Sur latte pendant 2 ans

**DOSAGE :** Brut, 6 g de sucre par litre. Dégorgé 3 mois minimum avant livraison.

**SOL:** Sols siliceux riches et fertiles, siliceux ou argileux de calcaire

**AGE DES VIGNES:** 30 – 40 années.

**VINIFICATION :** Pressoir pneumatique dans les heures suivant la vendange. Fermentation en cuve inox avec contrôle de la température, afin de préserver la fraîcheur et le fruité du champagne. Fermentation Malolactique.

**DÉGUSTATION:** La robe est doré, vivante avec une fine mousse. En se réchauffant, les arômes s'affinent autour de notes agrumiques (zeste de citron ou de pamplemousse) et de pomme fraîche. En bouche, la texture confirme cette « oscillation » entre légèreté - fraîcheur et consistance – suavité donnant l'impression d'un vin en mouvement...

**ACCORD :** En apéritif, avec un foie gras poêlé, un poulet sauce à la crème, une salade de fruits, ou une crème brûlée....



Code :

Prix :

Format : 750 ml

Champagne H. Blin, Vincelles, France / [info@cellierdescigales.com](mailto:info@cellierdescigales.com)



[www.cellierdescigales.com](http://www.cellierdescigales.com)

