

Champagne H. Blin

Rosé



La maison H. Blin pratique l'art du champagne en maîtrisant un caractère et un style remarquable. Localisée à Vincelles au milieu de la vallée de la Marne, la maison utilise principalement l'un des cépages le plus surprenant de la région : le pinot meunier. Ce cépage offre un goût unique et étonnant avec une fraîcheur et un fruité tout en nuances. Les champagnes H. Blin sont les partenaires rêvés de tous vos « moments champagne ».

*Médaille d'or à l'International Wine Challenge 2012 - 91 points accordés par Wine Spectator
Gilbert & Gaillard 2015 - 86/10*

CÉPAGES : 57 % pinot meunier, 19 % chardonnay, 4 % pinot noir, 20 % coteaux-champenois rouge vieilli 8 mois en fût.

VIEILLISSEMENT : Sur latte pendant 24 mois.

DOSAGE : Brut, 9 g de sucre par litre. Dégorgé 3 mois au minimum avant livraison.

SOL : Terres riches et fertiles, plastiques, siliceuses voire silico-argileuses.

CULTURE : Écologique, basée sur le respect du sol. Viticulture raisonnée.

ÂGE DES VIGNES : 25 – 35 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 or rose pâle « grenadine » évoque une caresse, un pétale de rose. Le nez révèle une fraîcheur associée aux fruits frais, son caractère « rosé » apparaît à travers une subtile astringence et une légère vinosité. En se réchauffant, les notes minérales voire crayeuses prennent le dessus, mêlant les nuances fruitées et végétales de fruits rouges telles la groseille, la framboise. En bouche, les notes épicées et fruitées se mêlent à des arômes plus corsés, briochés, dans une posture alliant rondeur et structure. Un champagne rosé singulier par son caractère affirmé révélant une matière douce.

ACCORD : Le caractère à la fois vineux et frais de ce champagne rosé, les éléments de sa constitution olfactive comme gustative orientent, entre autres, vers des mets exotiques aux accents épicés.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

Champagne H. Blin, Vincelles, France / info@cellierdescigales.com



www.cellierdescigales.com

