

Champagne H. Blin

Blanc de Blancs



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, la maison H. Blin 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 nuance. Les champagnes H. Blin sont les partenaires rêvés de chacun de vos « instants Champagne »

*Guide Hachette 2014 - Bettane Dessauve 14/20
Gilbert & Gaillard 2014 : Note de 90 / 100*

CÉPAGES : 100 % Chardonnay

VIEILLISSEMENT : Sur latte pendant 36 mois.

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

SOL: Terres riches et fertiles, plastiques, siliceuses voir silico-argileuse.
Le calcaire y est rare.

AGE 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 est jaune doré, légère et vivante. Le nez exprime d'emblée des notes fermentaires à consonance rondes (le beurre, le gras) associées à des arômes plus posés de froment, de céréales, de galette de sarrasin, de houblon faisant lien avec l'expression du chardonnay du terroir de Vincelles et de la Vallée de la Marne. En se réchauffant, les arômes s'affinent autour de notes agrumiques (zeste de citron ou de pamplemousse) laissant un sillage plus fruité de type fruits jaunes à noyaux (abricot). En bouche, la texture confirme cette « oscillation » entre légèreté - fraîcheur et consistance – suavité donnant l'impression d'un vin en mouvement... Quelques notes minérales se mêlent aux notes plus suaves et perdurent jusqu'à la finale légèrement saline.

ACCORD : Les coquillages ou crustacés nature comme le homard, les langoustines lui font écho à merveille, les sushis mais également les plats à base de curry tels que des noix de Saint-Jacques ou des ravioles de foie gras...

Code :

Prix :

Format : 750 ml

