

Champagne H. Blin

Brut



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 »

*91 points Wine Spectator
Concours Général Agricole 2013 - Médaille d'argent
Guide Gilbert et Gaillard 2015 - 83/100*

CÉPAGES : 80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

VIEILLISSEMENT : Mis en cave en Mars 2008. Sur latte pendant 20 mois.

DOSAGE : Brut, 10 g de sucre par litre. Dégorgé 3 mois minimum avant livraison.

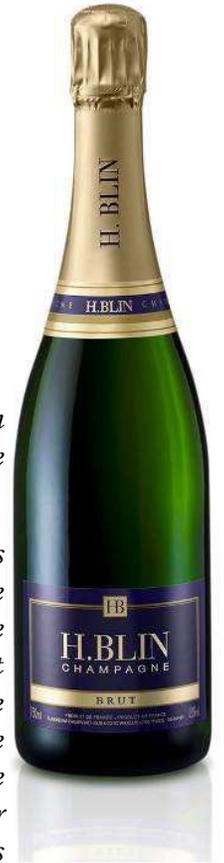
CULTURE : Écologique, basée sur le respect du sol. Viticulture raisonnée.

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 : Une robe or jaune à l'effervescence vive. Le nez, fin et expressif révèle des notes fraîches de fruits blancs (pomme, poire) et de fruits jaunes mûrs. La consistance chaleureuse du vin se décèle au nez. La bouche, fluide et charnue, ample, présente une belle fraîcheur associant la finesse à l'élégance dans une allure suave et sensuelle. Le caractère « croustillant » du vin est remarquable du fait d'une délicate effervescence associée à une matière équilibrée et bien mûre. La finale se prolonge avec une persistance moyenne. Un vin d'une très belle consistance entre un équilibré parfait et une luminosité d'arômes frais et mûrs, signature du terroir de Vincelles. La finale conclue sur l'extraordinaire vigueur de ce vin digne des apéritifs les plus sélects ou de mets raffinés simples.

ACCORD : La table est surtout affaire de goût : une viande blanche (Veau, Chapon, Volailles) en sauce crémée ou un plat sucré-salé (Canard aux poires) lui conviendront car sa vivacité les dynamisera en leur donnant un supplément de relief.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

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



www.cellierdescigales.com

