

Champagne H. Blin

Millésimé 2008



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 »

- CÉPAGES :** 50% Chardonnay, 50% Pinot Meunier
- MILLÉSIMES:** 100% du millésime 2008
- VIEILLISSEMENT :** Sur latte pendant 5 ans.
- DOSAGE :** Brut, 8 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.
- CULTURE:** Ecologique, 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:** La robe or pâle aux reflets argentés est mise en exergue par une mousse blanche et fine. Le cordon est persistant. Le nez souligne des notes d'épices telle la cannelle, associée à des touches beurrées et toastées. La bouche est complexe. En début de bouche, on a des arômes de fruits cuits, compotés. En fin de bouche, des arômes de fruits de la passion et de d'orange se révèlent avec fraîcheur et persistance, tout est là pour réjouir les papilles lors d'un apéritif de connaisseurs.
- ACCORD :** Apéritif raffiné, A table, il accompagnera avantageusement le filet mignon de porc à l'orange, Bar cuisiné nature Pintade sauce à l'époisses.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

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



www.cellierdescigales.com

