

Champagne H. Blin

Millésimé



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 2011
- VIEILLISSEMENT :** 7 ans sur lies.
- 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:** Robe or. Nez frais, associé à des notes pâtisseries. Complexe, crémeuse, marquée par le fruit, tel la pomme granny, la poire. La finale est tout en douceur avec des arômes de nougat et des notes beurrées. Tout est là pour régaler les papilles lors d'un apéritif de connaisseurs.
- ACCORD :** Apéritif raffiné, A table, il accompagnera avantageusement le filet mignon de porc à l'orange, Volaille en sauce. Forêt noire.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

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



www.cellierdescigales.com

