

HB

CHAMPAGNE

H.BLIN

DEPUIS 1947



L'ESPRIT NATURE

BLANC DE NOIRS BIO

Pureté et harmonie

ASSEMBLAGE

50% Meunier et 50% Pinot Noir BIO

VINIFICATION

Dosage 4 g/l
Dégorgé : 3 mois minimum avant livraison
Vieillessement : 24 mois minimum
Pas de fermentation malolactique

DÉGUSTATION

Visuel : Robe or pale et lumineuse. Fines bulles.

Nez : Il exprime des notes de petits fruits rouges puis d'agrumes (mandarine, orange, pamplemousse) tout en équilibre et gourmandise. Un léger côté salin renforce cette harmonie.

Bouche : l'attaque est fraîche et délicate. Effervescence crémeuse. Un bel équilibre avec des notes d'agrumes et une acidité délicate. Ample avec une belle longueur iodée tout en pureté et raffinement.

ACCORDS METS & VINS

Tuiles de parmesan à l'orange.
Gambas marinées et grillées à la plancha.
Suprême de pintade laqué à l'orange.
Langres assez frais.

RÉCOMPENSE

En cours

CHAMPAGNE
H.BLIN

5, RUE DE VERDUN - 51700 VINCELLES - FRANCE
TÉL. +33 (0)3 26 58 20 04 - FAX +33 (0)3 26 58 29 67
contact@champagne-blin.com - www.champagne-blin.com