

HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947



“SÉLECTION PARCELLAIRE”
BLANC DE NOIRS
100% MEUNIER MILLÉSIME 2015

Terroir et pureté

ASSEMBLAGE

100% Meunier

VINIFICATION

Dosage 2,5 g/l (Extra-Brut)
Dégorgé 3 mois minimum avant livraison
Vieillessement : 6 ans minimum

DÉGUSTATION

Visuel : Robe dorée et lumineuse. Bulles très fines.

Nez : Un premier nez qui tend vers des arômes de fruits blancs (pêche) voire exotique (ananas).

Bouche : Fruité et fraîche avec des notes de pâte de fruits, de fruits secs, de grillé et brioché.
Vin très droit et équilibré mais aussi très complexe.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif
Bar ou Dorade grillée
Langouste grillée
Poulet de Bresse aux Morilles

RÉCOMPENSE

Guide Gilbert et Gaillard 2019 : Médaille Or – 91/100
Wine Enthusiast : 92/100

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