

MILLÉSIME 2016

La patience récompensée



HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Millésime 2016 est l'expression d'une année exceptionnelle où, chaque étape d'élaboration, a été marquée par la patience et l'exigence de notre Chef de Cave. Cette cuvée se distingue par sa complexité aromatique et son équilibre entre Meunier et Chardonnay.

ELABORATION

Assemblage : 50 % Meunier

50 % Chardonnay

Terroir : Vincelles

et villages environnants (5 km)

Dosage : 7 g/L (BRUT)

Vieillessement : 8 ans

Équilibré et élégant

SENSORIEL

A l'œil : Jaune paille, fines bulles.

Au nez : Fruits blancs (poire, pomme et pêche blanche).

Notes légères de miel.

En bouche : Complexe tout en élégance et finesse, ce vin est droit avec une belle longueur persistante soulignée par des notes d'agrumes et touches de fruits rouges.

ACCORDS

Gratiné de Saint-Jacques et écrevisses

Pluma de cochon snackée, mousseline de chou-fleur

Fromage : comté affiné 18 mois

Crumble aux pommes

