

BLANC DE BLANCS BIO

L'expression douce du
Chardonnay



HB
CHAMPAGNE
H. BLIN
DEPUIS 1947

PRESENTATION

Alliant la pureté d'un terroir préservé et l'élégance du Chardonnay, ce champagne d'un bel équilibre, d'une minéralité et d'une acidité citronnée, est issu de raisins cultivés en agriculture biologique. Cette cuvée reflète l'harmonie entre la nature et notre savoir-faire.

ELABORATION

Assemblage : 100 % Chardonnay
Terroir : Vincelles
et villages environnants (5 km)
Dosage : 4 g/L (EXTRA-BRUT)
Vieillessement : 24 mois minimum

Pureté et minéralité

SENSORIEL

A l'œil : Robe or/vert pâle. Eclat profond et fines bulles.

Au nez : Frais avec des notes iodées de citron,
de menthe poivrée, de fleurs d'acacia et de pêches de vigne.

En bouche : L'attaque est souple et fraîche. Effervescence crémeuse et fondue. Un bel équilibre avec une minéralité et une acidité citronnée intégrée et juste tendue. Belle longueur.

ACCORDS

Huitres fines de claires n°2

Sashimis de poissons blancs

Filet de bar rôti sauce Champagne

Fromage : crottin de chèvre fondant

NOTES

Guide Dussert-Gerber 2024 : 91 / 100

