

BRUT TRADITION

L'expression du terroir



HB CHAMPAGNE H.BLIN DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Brut Tradition est une invitation à découvrir le style du Champagne H.BLIN dont l'histoire des vigneron de Vincelles remonte à la période gallo-romaine. Fier de cet héritage et de son terroir, le Champagne H.BLIN perpétue, par cette cuvée, des siècles de tradition.

ELABORATION

Assemblage : 70 % Meunier
20 % Chardonnay 10 % Pinot Noir
Terroir : Vincelles
et villages environnants (5 km)
Dosage : 6 g/L (BRUT)
Vieillessement : 24 mois minimum

Rond et gourmand

SENSORIEL

A l'œil : Robe dorée, fine effervescence.

Au nez : Notes de fruits jaunes : pêche, abricot.

En bouche : Gourmand, on retrouve les arômes présents au nez avec une fraîcheur, tout en équilibre.

ACCORDS

Tapas, croquettes de jambon ibérique

Travers de porc marinés et grillés

Chou fleur rôti aux épices et burrata

Fromage : brie rôti, champignons et noisettes

NOTES

Wine Spectator : 91 / 100

James Suckling : 92 / 100

