

DEMI-SEC

Un instant doux et généreux



HB CHAMPAGNE H.BLIN DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Demi-Sec offre une expression douce et sucrée du terroir de Vincelles. Composé principalement de Meunier, ce champagne dévoile des arômes pâtisseries et de fruits rappelant l'univers de la confiserie. Il sublimera les mets sucré salé et les desserts.

ELABORATION

Assemblage : 70 % Meunier
20 % Chardonnay 10 % Pinot Noir
Terroir : Vincelles
et villages environnants (5 km)
Dosage : 39 g/L (DEMI-SEC)
Viellissement : 24 mois minimum

Doux et généreux

SENSORIEL

A l'œil : Jaune intense.

Au nez : Il s'exprime immédiatement dans un registre de fruits jaunes mûrs et concentrés.

En bouche : D'une belle longueur et à la finale fraîche, il dévoile des arômes de marmelade et de miel.

ACCORDS

Saint-Jacques grillées au lait d'amande

Sauté de porc au miel

Gratin de pommes et pommes de terre au camembert

Entremet poire meringuée

