

# 100 % PETIT MESLIER

## Le cépage retrouvé



HB  
CHAMPAGNE  
**H. BLIN**  
DEPUIS 1947

### PRESENTATION

Le Petit Meslier, après des siècles d'oubli et de quasi extinction, renaît aujourd'hui avec la cuvée 100 % Petit Meslier pour offrir aux dégustateurs les plus avertis, un Champagne rare et authentique.

### ELABORATION

**Assemblage** : 100 % Petit Meslier

**Terroir** : Vincelles

**Dosage** : 0 g/L (BRUT NATURE)

**Vieillessement** : 4 ans minimum  
sans fermentation malolactique

### *Fraicheur et minéralité*

### SENSORIEL

**A l'œil** : Robe lumineuse jaune pâle avec reflets jaune-vert, fines bulles.

**Au nez** : Floral et fruité avec des notes de tilleul et de bergamote.

**En bouche** : D'une acidité citronnée fraîche et intégrée, il dévoile des notes de Yuzu et pamplemousse jaune, une salinité délicate, une tension soutenue et un retour aromatique d'une grande typicité.

### ACCORDS

Ceviche de bar au citron vert

Feuilleté de truite fumée, sauce acidulée

Wok Pad Thaï, crevettes et nouilles de riz

Fromage : cantal

