

BLANC DE BLANCS

Une autre expression du
Chardonnay



HB
CHAMPAGNE
H. BLIN
DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Blanc de Blancs, issu exclusivement de Chardonnay, révèle des arômes atypiques où la tension, la fraîcheur et la minéralité sont complétées par un côté aromatique intense.

ELABORATION

Assemblage : 100 % Chardonnay

Terroir : Vincelles
et villages environnants (5 km)

Dosage : 7 g/L (BRUT)

Vieillessement : 24 mois minimum

Finesse et fraîcheur

SENSORIEL

A l'œil : Robe jaune pâle, fines bulles.

Au nez : Il exprime des notes exotiques (litchi, ananas).

En bouche : D'une belle longueur, l'attaque franche et gourmande dévoile des arômes de fruits compotés et des notes d'agrumes.

ACCORDS

Huîtres fines de claire n°3

Noix de coquilles Saint-Jacques, risotto, sauce au Champagne

Cannelloni de légumes croquants au yuzu

Fromage : brillat-savarin

