

ROSÉ DE SAIGNÉE

Une rare singularité



HB
CHAMPAGNE
H. BLIN
DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Rosé de Saignée est le reflet du savoir-faire maîtrisé de la méthode de la saignée. Cette technique ancienne, rare en Champagne, permet d'obtenir des arômes intenses en laissant macérer les peaux des raisins avec le jus, renforçant ainsi, la singularité de cette cuvée exceptionnelle de terroir et de gastronomie.

ELABORATION

Assemblage : 100 % Meunier

Terroir : Vincelles, sélection parcellaire vieilles vignes

Dosage : 4 g/L (EXTRA-BRUT)

Vieillessement : 6 ans

Fruité et puissant

SENSORIEL

A l'œil : Rose soutenu. Nombreuses fines bulles.

Au nez : Notes de fruits rouges (framboise, fraise) et noirs (griottes à l'eau de vie, cassis).

En bouche : Droite avec beaucoup de fraîcheur. Les notes fruitées et épicées donnent au vin une élégance et une complexité raffinée.

ACCORDS

Pata Negra

Tagine d'agneau avec grenades et coriandre

Filet de bœuf Wellington

Forêt Noire

