

HB

CHAMPAGNE

H.BLIN

DEPUIS 1947



BRUT TRADITION

Fruité et fraîcheur

ASSEMBLAGE

70% Meunier
20% Chardonnay
10% Pinot Noir

VINIFICATION

Dosage 7g/L
Dégorgé 3 mois minimum avant livraison
Vieillessement : 24 mois minimum

DÉGUSTATION

Visuel : Robe dorée. Fine effervescence.

Nez : Un premier nez qui tend vers des notes de fruits jaunes : pêche, abricot.

Bouche : Gourmande, on retrouve les arômes présents au nez avec une fraîcheur, tout en équilibre.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif par excellence
Gambas grillées
Carpaccio de Saint-jacques
Volaille grillée

RÉCOMPENSES

Gault et Millau 2019 : 13.5/20
Guide Gilbert et Gaillard 2019 : Médaille Or - 86/100
Wine Spectator : 91/100
James Suckling : 92/100

CHAMPAGNE
H.BLIN

5, RUE DE VERDUN - 51700 VINCELLES - FRANCE
TÉL. +33 (0)3 26 58 20 04 - FAX +33 (0)3 26 58 29 67
contact@champagne-blin.com - www.champagne-blin.com