

HB  
CHAMPAGNE  
H.BLIN  
DEPUIS 1947



MILLESIME 2015  
*Finesse et élégance*

#### ASSEMBLAGE

50% Meunier  
50% Chardonnay

#### VINIFICATION

Dosage 7 g/l  
Dégorgé 3 mois minimum avant livraison  
Vieillessement : 7 ans

#### DÉGUSTATION

**Visuel :** Jaune paille, fines bulles.

**Nez :** Fruits compotés et grillés.  
Notes de brioche, de miel et de coing.

**Bouche :** Complexe tout en élégance et finesse.  
Minéralité saline avec une belle acidité légèrement anisée.  
Belle longueur soulignée par des notes d'agrumes  
(mandarine, citron jaune) et de fruits rouges.

#### ACCORDS METS & VINS

Bar grillé au fenouil.  
Ris de veau aux champignons des bois.  
Comté 18 mois.  
Forêt noire.

#### RÉCOMPENSES

En cours.

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