

# 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)

**Vieillissement :** 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

