

BLANC DE NOIRS BIO

La complémentarité
harmonieuse



HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Blanc de Noirs BIO trouve son équilibre et son harmonie dans la complémentarité des cépages Meunier et Pinot Noir. Cette symbiose crée une expérience gustative complexe et audacieuse avec la rondeur du Meunier et la puissance du Pinot Noir.

ELABORATION

Assemblage : 50 % Meunier 50 % Pinot Noir

Terroir : Vincelles

et villages environnants (5 km)

Dosage : 4 g/L (EXTRA-BRUT)

Vieillissement : 24 mois minimum
sans fermentation malolactique

Harmonieux et authentique

SENSORIEL

A l'œil : Robe or pale et lumineuse avec de fines bulles.

Au nez : Il exprime des notes de petits fruits rouges puis d'agrumes. Un léger côté salin renforce cette harmonie.

En bouche : L'attaque est fraîche et délicate. D'une effervescence crémeuse, ce vin est d'un bel équilibre avec des notes d'agrumes et une acidité délicate, ample avec une belle longueur iodée.

ACCORDS

Tuiles de parmesan à l'orange

Gambas marinées et grillées à la plancha

Suprême de pintade laqué à l'orange

Fromage : langres

NOTES

Guide Dussert-Gerber 2026 : 93 / 100

Millésime BIO 2024 : Médaille d'or

