

# BRUT TRADITION

L'expression du terroir



HB  
CHAMPAGNE  
**H.BLIN**  
DEPUIS 1947

## PRESENTATION

Le Brut Tradition est une invitation à découvrir le style du Champagne H.BLIN dont l'histoire des vignerons de Vincelles remonte à la période gallo-romaine. Fier de cet héritage et de son terroir, le Champagne H.BLIN perpétue, par cette cuvée, des siècles de tradition.

## ELABORATION

**Assemblage** : 70 % Meunier  
20 % Chardonnay 10 % Pinot Noir  
**Terroir** : Vincelles  
et villages environnants (5 km)  
**Dosage** : 6 g/L (BRUT)  
**Vieillessement** : 24 mois minimum

*Rond et gourmand*

## SENSORIEL

**A l'œil** : Robe dorée, fine effervescence.

**Au nez** : Notes de fruits jaunes : pêche, abricot.

**En bouche** : Gourmand, on retrouve les arômes présents au nez avec une fraîcheur, tout en équilibre.

## ACCORDS

Tapas, croquettes de jambon ibérique

Travers de porc marinés et grillés

Chou fleur rôti aux épices et burrata

Fromage : brie rôti, champignons et noisettes

## NOTES

Guide Hachette des Vins 2026 : 2 étoiles

Wine Spectator : 91 / 100

James Suckling : 92 / 100

