

# 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)

**Vieillissement :** 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

