

100 % PETIT MESLIER

Le cépage retrouvé



HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Petit Meslier, après des siècles d'oubli et de quasi extinction, renaît aujourd'hui avec la cuvée 100 % Petit Meslier pour offrir aux dégustateurs les plus avertis, un Champagne rare et authentique.

ELABORATION

Assemblage : 100 % Petit Meslier

Terroir : Vincelles

Dosage : 0 g/L (BRUT NATURE)

Vieillessement : 4 ans minimum
sans fermentation malolactique

Fraicheur et minéralité

SENSORIEL

A l'œil : Robe lumineuse jaune pâle avec reflets jaune-vert, fines bulles.

Au nez : Floral et fruité avec des notes de tilleul et de bergamote.

En bouche : D'une acidité citronnée fraîche et intégrée, il dévoile des notes de Yuzu et pamplemousse jaune, une salinité délicate, une tension soutenue et un retour aromatique d'une grande typicité.

ACCORDS

Ceviche de bar au citron vert

Feuilleté de truite fumée, sauce acidulée

Wok Pad Thaï, crevettes et nouilles de riz

Fromage : cantal

NOTES

Guide Dussert-Gerber 2026 : 94 / 100

Decanter 2025 : 90 / 100

