

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, renait 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)
Vieillissement : 4 ans minimum sans fermentation malolactique

Fraîcheur 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

