

BLANC DE NOIRS

La cuvée emblématique



HB CHAMPAGNE H.BLIN DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Blanc de Noirs, élaboré uniquement à partir de Meunier, est notre cuvée iconique. Cépage caractéristique du Champagne H.BLIN, il développe sur le terroir de Vincelles, un caractère complexe et unique en Champagne.

ELABORATION

Assemblage : 100 % Meunier
Terroir : Vincelles
et villages environnants (5 km)
Dosage : 4 g/L (EXTRA-BRUT)
Vieillessement : 24 mois minimum

Caractère et typicité

SENSORIEL

A l'œil : Robe or pâle, fines bulles.

Au nez : Floral avec des parfums et des nuances de beurre frais.

En bouche : Il dévoile des notes dominantes de pomme, de poire et de brioche, la finale est vive et fraîche.

ACCORDS

Dos de cabillaud en croûte de lard et purée de butternut

Filet de veau à la sauge, polenta grillée et cèpes

Fromage : chaource

Cheesecake

NOTES

Wine and Spirit : 93 / 100

Gault & Millau 2024 : 94 / 100

Guide Dussert-Gerber 2024 : 92 / 100

