

# 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

Guide Dussert-Gerber 2026 : 91 / 100

Concours Général Agricole 2025 : Médaille d'or

Gault & Millau 2024 : 94 / 100

