

# BLANC DE BLANCS BIO

L'expression douce du  
Chardonnay



HB  
CHAMPAGNE  
**H. BLIN**  
DEPUIS 1947

## PRESENTATION

Alliant la pureté d'un terroir préservé et l'élégance du Chardonnay, ce champagne d'un bel équilibre, d'une minéralité et d'une acidité citronnée, est issu de raisins cultivés en agriculture biologique. Cette cuvée reflète l'harmonie entre la nature et notre savoir-faire.

## ELABORATION

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

---

*Pureté et minéralité*

## SENSORIEL

**A l'œil** : Robe or/vert pâle. Eclat profond et fines bulles.

**Au nez** : Frais avec des notes iodées de citron, de menthe poivrée, de fleurs d'acacia et de pêches de vigne.

**En bouche** : L'attaque est souple et fraîche. Effervescence crémeuse et fondue. Un bel équilibre avec une minéralité et une acidité citronnée intégrée et juste tendue. Belle longueur.

## ACCORDS

Huitres fines de claires n°2

Sashimis de poissons blancs

Filet de bar rôti sauce Champagne

Fromage : crottin de chèvre fondant

## NOTES

Guide Dussert-Gerber 2026 : 92 / 100

