

# BLANC DE NOIRS 2016

Le terroir sublimé



HB  
CHAMPAGNE  
**H.BLIN**  
DEPUIS 1947

## PRESENTATION

Le Blanc de Noirs 2016, élaboré à partir de parcelles sélectionnées de notre vignoble, dont la plus ancienne remonte à 1910, exprime l'âme du terroir de Vincelles. Cette cuvée millésimée, 100 % Meunier, révèle la richesse aromatique de notre terroir.

## ELABORATION

**Assemblage :** 100 % Meunier

**Terroir :** Vincelles, sélection parcellaire vieilles vignes

**Dosage :** 2.5 g/L (EXTRA-BRUT)

**Vieillissement :** 9 ans

*Pureté et authenticité*

## SENSORIEL

**A l'œil :** Robe dorée et lumineuse. Bulles très fines.

**Au nez :** Un premier nez qui tend vers des arômes de fruits blancs (pêche) voire exotiques (ananas).

**En bouche :** Fruité et frais avec des notes de pâte de fruits, de fruits secs, de grillé et brioché. Vin très droit et équilibré mais aussi très complexe.

## ACCORDS

Langouste grillée

Poulet de Bresse aux morilles

Magret de canard rôti aux épices douces

Fromage : brie truffé

## NOTES

Guide Dussert-Gerber 2026 : 93 / 100

