

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)

Vieillessement : 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

