BLANC DE NOIRS 2016

Le terroir sublimé

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 : Fruitée et fraîche avec des notes de pate 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