

MILLÉSIME 2018

La patience récompensée



HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Millésime 2018 est l'expression d'une année exceptionnelle où, chaque étape d'élaboration, a été marquée par la patience et l'exigence de notre Chef de Cave. Cette cuvée se distingue par sa complexité aromatique et son équilibre entre Meunier et Chardonnay.

ELABORATION

Assemblage : 50 % Meunier
50 % Chardonnay
Terroir : Vincelles
et villages environnants (5 km)
Dosage : 6 g/L (BRUT)
Vieillessement : 7 ans
sans fermentation malolactique

Équilibré et élégant

SENSORIEL

A l'œil : Jaune paille, fines bulles.

Au nez : Fruits (poire, pomme, pêche jaune, abricot et nectarine).

Notes légères d'amande fraîche.

En bouche : Complexe tout en élégance et finesse, ce vin est droit avec une belle longueur persistante soulignée par des notes de pamplemousse rose, citron jaune et groseille.

ACCORDS

Gratiné de Saint-Jacques et écrevisses

Filet mignon de veau aux abricots et amandes

Fromage : chaource

Crumble aux pommes

