BLANC DE NOIRS 2018

Le terroir sublimé

CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Blanc de Noirs 2018, 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 : 8 ans sans fermentation malolactique

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 jaunes (abricot, pêche), fruits secs.

En bouche : Fruité et frais avec des notes de fruits légèrement compotés, de fruits secs torréfiés et de grillé. Vin très droit et équilibré, très complexe avec une belle longueur soulignée par des notes de groseille et de pamplemousse rose.

ACCORDS

Tataki thon sésame

Poulpe snacké

Tournedos de veau aux cèpes

Fromage : vieux Comté