

HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947



BLANC DE BLANCS
Fraîcheur et harmonie

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Dosage 7 g/l
Dégorgé 3 mois minimum avant livraison
Vieillessement : 24 mois minimum

DÉGUSTATION

Visuel : Robe jaune pâle. Fines bulles.

Nez : Il exprime des notes exotiques (litchi, ananas).

Bouche : L'attaque est franche et gourmande.
Arômes de fruits compotés et des notes d'agrumes.
Belle longueur.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif estival
Huîtres
Feuilleté de Saint-Jacques Sushis — Makis
Fromages : parmesan, comté

RÉCOMPENSES

Guide Véron 2017
Wine and Spirits : 91/100

CHAMPAGNE
H.BLIN

5, RUE DE VERDUN - 51700 VINCELLES - FRANCE
TÉL. +33 (0)3 26 58 20 04 - FAX +33 (0)3 26 58 29 67
contact@champagne-blin.com - www.champagne-blin.com