

# HB

## CHAMPAGNE

# H.BLIN

DEPUIS 1947



## DEMI-SEC

*Doux et chaleureux*

### ASSEMBLAGE

80% Meunier  
20% Chardonnay

### VINIFICATION

Dosage 39 g/l  
Dégorgé 3 mois minimum avant livraison  
Vieillessement : 24 mois minimum

### DÉGUSTATION

**Visuel :** Jaune intense.

**Nez :** Il s'exprime immédiatement dans un registre de fruits jaunes mûrs et concentrés.

**Bouche :** Arômes de marmelade et de miel. Belle longueur et finale fraîche.

### ACCORDS METS & VINS

Foie gras  
Pata Negra et melon  
Aiguillettes de canard sauce à l'orange  
Forêt noire

### RÉCOMPENSES

IWSC (International Wine and Spirit Competition) :  
Médaille d'argent

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