

HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947



BLANC DE NOIRS
Caractère et typicité

ASSEMBLAGE

100% Pinot Meunier

VINIFICATION

Dosage 4 g/l
Dégorgé 3 mois minimum avant livraison
Vieillessement : 24 mois minimum

DÉGUSTATION

Visuel : Robe or pâle, fines bulles.

Nez : Floral avec des parfums et des nuances de beurre frais.

Bouche : Notes dominantes de pomme, de poire et de brioche. Finale vive et fraîche.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif raffiné
Dorade grillée
Volaille à la crème
Cheesecake

RÉCOMPENSE

Guide Hachette 2019 : 2 étoiles
Guide Gilbert et Gaillard 2017 : Médaille Or - 87/100
Gault et Millau 2019 : 14/20
Wine and Spirits : 93/100

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