

HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947



L'ESPRIT NATURE
BLANC DE BLANCS BIO

Fraîcheur et minéralité

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay BIO

VINIFICATION

Dosage 4 g/l
Dégorgé : 3 mois minimum avant livraison
Vieillessement : 24 mois minimum
dont 20% de vins élevés sous bois

DÉGUSTATION

Visuel : Robe or/vert pâle. Eclat profond et fines bulles.

Nez : Il exprime un souffle de fraîcheur et des notes iodées de citron, de menthe poivrée puis de fleurs d'acacia et de pêches de vigne. Boisé discret.

Bouche : l'attaque est souple et fraîche. Effervescence crémeuse et fondue. Un bel équilibre avec une minéralité et une acidité citronnée intégrée et juste tendue. Belle longueur tout en pureté et finesse.

ACCORDS METS & VINS

Huitres fines de claires.
Sashimis de poissons blancs : dorade, maquereau, limande.
Filet de bar rôti sauce Champagne.
Crottin de chèvre fondant.

RÉCOMPENSE

Guide Hachette 2019 : cité
Gault et Millau 2019 : 15/20
Guide Gilbert et Gaillard 2019 : Médaille Or 89/100
Challenge Millésime BIO : médaille argent
Wine Enthusiast : 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