

HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947



BRUT ROSÉ
Elegant et fruité

ASSEMBLAGE

60% Pinot Noir - 20 % Chardonnay
10% Pinot Meunier
10% AOC Champagne Rouge

VINIFICATION

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

DÉGUSTATION

Visuel : Robe rose harmonieuse.

Nez : Il révèle une fraîcheur associée
à des arômes de fraises des bois.

Bouche : Une bouche charnue avec des petites notes de fruits
noirs et rouges. Une belle finale avec une certaine tension.

ACCORDS METS & VINS

Pata Negra et melon
Cassolette de poissons
Filet de canard
Tarte aux fruits rouges

RÉCOMPENSES

Guide Gilbert et Gaillard 2017 : Médaille Or - 86/100
Guide Bacchus 2017 : 90/100
Wine Spectator : 91/100
Stephen Tanzer's : 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