

# HB

## CHAMPAGNE

# H.BLIN

DEPUIS 1947



## MILLESIME 2016

*Élégance et longueur*

### ASSEMBLAGE

50% Meunier  
50% Chardonnay

### VINIFICATION

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

### DÉGUSTATION

**Visuel :** Jaune paille, fines bulles.

**Nez :** Fruits blancs (poire, pomme et pêche blanche).  
Notes légères de miel.

**Bouche :** Complexe tout en élégance et finesse.  
Droit avec une belle longueur persistante  
soulignée par des notes d'agrumes (pamplemousse, citron jaune)  
et de touches de fruits rouges (groseille).

### ACCORDS METS & VINS

Bar grillé aux herbes.  
Suprême de volaille à la crème.  
Comté affiné 18 mois.  
Crumble aux pommes.

### RÉCOMPENSES

En cours

### CARACTÉRISTIQUES DE L'ANNÉE 2016

- Hiver doux et humide, printemps pluvieux, août et septembre ensoleillé qui rattrapent l'année mal engagée.
- Les vendanges commencent le 16 Septembre pour 14 jours.
- Maturité hétérogène des raisins selon cépage : belle qualité du Meunier et Pinot Noir.
- Moyenne de récolte : 10 164 kgs/ha pour un degré moyen de 9,9°.
- Note « Appellation Champagne » de l'année Guide Hachette : 15 /20.

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