

BRUT



ASSEMBLAGE :

80% Meunier

20% Chardonnay

VINIFICATION :

Dosage **8 g/l**

Dégorgé **3 mois** minimum avant livraison

Vieillessement : **24 mois** minimum

DÉGUSTATION :

Visuel : Robé dorée. Fine effervescence.

Nez : Un premier nez qui tend vers des notes de fruits jaunes : pêche, abricot.

Bouche : Gourmande, on retrouve les arômes présents au nez avec une fraîcheur, tout en équilibre.

ACCORDS METS & VINS :

Apéritif par excellence

Gambas grillées

Carpaccio de Saint-Jacques

Viandes blanches

RÉCOMPENSES :

Guide Gilbert et Gaillard 2015 : **83/100**

Guide Gault & Millau 2015 : **13.5/20**

Tasted 100% Blind 2015 : **84/100**

« *Fruité & Fraîcheur* »

CHAMPAGNE H.BLIN - 5 RUE DE VERDUN - BP35 - 51700 VINCELLES - FRANCE

contact@champagne-blin.com - www.champagne-blin.com - tel +33 (0)3.26.58.20.04 - fax +33 (0)3.26.58.29.67