

— HB —
H.BLIN
CHAMPAGNE
— MAISON FONDÉE EN 1947 —

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





UN CHAMPAGNE DE VITICULTORES

Champagne H. BLIN fue fundado en 1947 por Henri Blin. Ubicado en Vincelles, en el valle del Marne, Champagne H. Blin es conocido por sus cuvées con una fuerte identidad, elaborados para expresar su carácter único. Estos vinos se basan en la histórica variedad de uva local, Pinot Meunier.

Sus 110 hectáreas de viñedos, plantadas alrededor de Vincelles, son predominantemente Pinot Meunier (70%), pero también Chardonnay (16%) y Pinot Noir (14%)





BRUT TRADITION

FRUTAL Y FRESCO

70% Meunier – 20% Chardonnay – 10% Pinot Noir

Dorado con finas burbujas. Aromas de melocotón y albaricoque. Fresco y equilibrado.



BRUT ROSÉ

ELEGANTE

60% Pinot Noir – 20% Chardonnay – 10% Meunier – 10% Champagne tinto AOC
Color rosado armonioso y fresco, con aromas de fresas silvestres. Rico y denso con un buen final.



BLANC DE NOIRS

CARÁCTER Y DISTINCIÓN

100% Meunier

Color dorado pálido. Floral en nariz, con un toque de mantequilla fresca. Notas dominantes de manzana, pera y brioche. Final fresco y vivaz.





BLANC DE BLANCS

FRESCO Y ARMONIOSO

100% Chardonnay

Color amarillo pálido con burbujas finas. Aromas exóticos de lichi y piña. En boca abre con riqueza y claridad. Aromas de frutas en compota y cítricos. Final largo.



MILLÉSIME

FINO Y ESTRUCTURADO

50% Meunier – 50% Chardonnay

Color pajizo. En nariz aromas de brioche, miel y membrillo. En boca complejo y generoso, pero equilibrado. Final muy largo con notas de higos y frutos secos.

