

## Brut Rose



<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	5 lat
<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	9
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>APELACJA</b>	Champagne AOC
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5 %
<b>KOLOR</b>	Różowe

### Więcej informacji:

Bładoróżowy kolor, perliste bąbelki. W nosie świeże i zbalansowane z aromatem wiśni i truskawek. W smaku skoncentrowane, z posmakiem malin, truskawek, poziomek i z subtelną tanią.

### Potrawy:

Aperitif, homar

H. Blin

FB  
CHAMPAGNE  
**H.BLIN**  
DEPUIS 1947

sama nazwa nawiązuje do tradycji winiarskiej - "Vini cella" to z łaciny piwnica z winami. Nazwa winnicy pochodzi od nazwiska założyciela Henri BLIN, który zjednoczył w 1947 roku 29 plantatorów rozpoczynając produkcję szampana H. BLIN. Jego zamiłowanie do wina bierze swój początek w długiej tradycji rodzinnej, sięgającej XVII wieku. Obecnie Champagne H. BLIN działa jako spółdzielnia Vincelles i zrzesza 115 plantatorów, którzy zajmują się uprawą winorośli na łącznej powierzchni 110 ha. Głównymi szczepami uprawianymi pod produkcję szampana są Pinot Meunier, Chardonnay i Pinot Noir.