

Blanc de Noirs



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5 lat
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
MAKSYMALNA TEMPERATURA	11
APELACJA	Champagne AOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
KOLOR	Białe

Więcej informacji:

Złoty kolor, w nosie egzotyczne owoce - mango i marakuja, aromaty kwiatów i świeżego masła. W smaku delikatne, z posmakiem suszonych owoców i tostowego chleba z masłem.

Potrawy:

Aperitif, kaczka w pomarańczach

H. Blin

HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947

Winnica H. BLIN znajduje się w niewielkiej francuskiej wiosce Vincelle, której już 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.