



CHAMPAGNE
MAXIME BLIN
DOMAINE FONDE EN 1947
A TRIGNY

COLLEZIONE «LES FONDAMENTALES»

ÉVANESCENCE
ROSÉ



DOSAGGIO

BRUT, 7 gr/l

Mettere in evidenza il Pinot Noir, unicamente il Pinot Noir.

Cuvée piacere, è un rosé goloso su frutti rossi, potente. Da gustare con carni bianche, dessert e evidentemente per degli aperitivi festivi.

TERROIR

100% Trigny — Terrano sabbiosa e argillosa-calcareo – Esposizione sud sud-est

VITICULTURA

Terreno arato
Certificato in agricoltura biologica della 2021
Rispetto della vita e dei cicli naturali

VINIFICAZIONE

Pressoir Coquard automatique à plateau incliné
Fermentazione malolattica svolta
Vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata

IMBITTIGLIAMENTO

2018

INVECCHIAMENTO

IN BOTTIGLIA

36 mois

VITIGNI

100 % Pinot noir

ASSEMBLY

70 % vendange 2017 / 30 % de vins de réserve
15 à 18 % de vin rouge (parcelle Les Châtillons)

DISPONIBILITÀ

1/2 BOTTIGLIE, BOTTIGLIE E MAGNUM



11 Rue du Point du Jour, 51140 Trigny
+33 (0)3 26 03 10 97 • contact@maximeblin.com
www.champagne-maxime-blin.com



CHAMPAGNE
DE VIGNERONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION