



CHAMPAGNE
MAXIME BLIN
DOMAINE FONDE EN 1947
A TRIGNY

COLLEZIONE «LES FONDAMENTALES»

GRANDE
TRADITION



DOSAGGIO
EXTRA-BRUT, 4 gr/l

E' la cuvée simmetrica a *Son naturel optimiste*. Il punto di partenza è il desiderio di mio padre, Gilles, di piantare del Chardonnay nei nostri vigneti !

Uno Champagne d'aperitivo per eccellenza, delle note di fiore bianco sugli agrumi e la freschezza. Tutto in finezza, ideale con pesci e frutti di mare.

TERROIR

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

VITICULTURA

Terrano arato
Certificato in agricoltura biologica dela 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

2020

INVECCHIAMENTO

IN BOTTIGLIA

36 mois

VITIGNI

90 % Chardonnay
10 % Pinot noir

ASSEMBLY

70 % vendange 2019
30 % de vins de réserve

DISPONIBILITÀ
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