



CHAMPAGNE  
**MAXIME BLIN**  
DOMAINE FONDE EN 1947  
À TRIGNY

COLLEZIONE «LES FONDAMENTALES»

NOS MOMENTS  
**CARTE BLANCHE**



**DOSAGGIO**  
EXTRA-BRUT, 4 gr/l

Questa cuvée è intimamente legata alla storia della nostra Maison.  
A quei tempi il Meunier era evidente.

Cuvée di ogni momento, abbina leggerezza, frutto bianco, e piacere  
goloso all'aperitivo o con carni bianche.

**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 automatico à plateau incliné  
Fermentazione malolattica svolta  
Vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata

**IMBITTIGLIAMENTO**

2019

**INVECCHIAMENTO**

**IN BOTTIGLIA**

36 mois

**VITIGNI**

80 % Meunier  
20 % Pinot noir

**ASSEMBLY**

70 % vendange 2018  
30 % de vins de réserve

**DISPONIBILITÀ**

1/2 BOTTIGLIE – BOTTIGLIE – MAGNUM – JÉROBOAM



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



**CHAMPAGNE**  
DE VIGNERONS

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