



CHAMPAGNE
MAXIME BLIN
DOMAINE FONDE EN 1947
A TRIGNY

COLLEZIONE «LES FONDAMENTALES»

SON NATUREL
OPTIMISTE



DOSAGGIO
EXTRA-BRUT, 4 gr/l

Mio nonno Robert ha scelto di piantare del Pinot Noir perché adorava questo vitigno. Da questa iniziativa è nata questa cuvée che pone in evidenza il Pinot Noir.
Cuvée su delle note di frutto bianco, con una leggera evoluzione, equilibrata e fresca, ideale con carne bianca, insalata e frutti di mare.

TERROIR

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

VITICULTURA

Terreno 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

2019

INVECCHIAMENTO

IN BOTTIGLIA

36 mois

VITIGNI

90 % Pinot noir
10 % Chardonnay

ASSEMBLY

70 % vendange 2018
30 % de vins de réserve

DISPONIBILITÀ

BOTTIGLIE



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