



CHAMPAGNE
MAXIME BLIN
DOMAINE FONDÉ EN 1947
À TRIGNY

GAMME LES POÉTIQUES

LE PRÉSENT



DOSAGE

EXTRA-BRUT, 4 grammes de sucre / litre

Le Présent est le reflet du Domaine et de son terroir, assemblage de trois cépages. Ici, c'est l'harmonie et l'équilibre qui sont recherchés. Cette cuvée propose des aromatiques gourmandes et complexes, alliant subtilement générosité et fraîcheur, sur des notes briochées, poivrées et de fruits confits. Sublimée par un vieillissement long et par un dosage extra-brut, elle est le lien entre la collection des Fondamentales et celle des Poétiques.

TERROIR

100% Trigny — Sols sableux et argilo-calcaires — Exposition Sud/Sud-Est

VITICULTURE

Sols labourés et charrués

Certifiée en agriculture biologique depuis 2021

Respect du vivant et des cycles naturels

VINIFICATION

Pressoir Coquard automatique à plateau incliné

Fermentation malolactique faite

Vinification en cuves inox thermorégulées

MISE EN BOUTEILLE

2017

CÉPAGES

1/3 Meunier — 1/3 Pinot noir
1/3 Chardonnay

ASSEMBLAGE

67 % vendange 2016
33 % vendange 2015

VIEILLISSEMENT EN CAVE

60 mois

DISPONIBILITÉ

BOUTEILLE, MAGNUM ET JÉROBOAM



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