



CHAMPAGNE
MAXIME BLIN
DOMAINE FONDÉ EN 1947
À TRIGNY

GAMME LES FONDAMENTALES

SON NATUREL
OPTIMISTE



DOSAGE

EXTRA-BRUT, 4 grammes de sucre / litre

L'optimiste, c'est Robert, le grand-père de Maxime, qui a fait le choix de planter du Pinot noir en terre de Meunier. Un cépage dont il était amoureux. Un pari osé et visionnaire.

Ici associé à 10 % de Chardonnay, dosé en extra-brut et vieilli 36 mois. Cela donne un Champagne rond, équilibré, avec une belle longueur et une minéralité en finale.

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

2019

CÉPAGES

90 % Pinot noir
10 % Chardonnay

ASSEMBLAGE

70 % vendange 2018
30 % de vins de réserve

VIEILLISSEMENT EN CAVE

36 mois

DISPONIBILITÉ

BOUTEILLE



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