



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

GAMME LES POÉTIQUES

**TERRE DE SABLE**  
COTEAUX CHAMPENOIS BLANC



En 2018, Claire et Maxime choisissent d'ajouter un foudre à leurs contenants en cuverie, avec l'idée première d'y réaliser une solera biologique. Au moment des assemblages, c'est un coup de cœur et décision est prise d'en faire un coteaux blanc !

Elaboré à partir des raisins 2018 des deux lieux-dits de Trigny (Chatillon et La Croix Mont), ce vin est tout en rondeur et en gourmandise, l'élevage en foudre lui conférant des notes boisées et élégantes.

**TERROIR**

100% Trigny / Lieux dits Chatillon et La Croix Mont

**VITICULTURE**

Sols labourés et charrutés

Certifiée en agriculture biologique depuis 2021

Respect du vivant et des cycles naturels

**VINIFICATION**

Elevage en foudre champenois

Pas de passage au froid

Pas de filtration

**MISE EN BOUTEILLE**

2019

**CÉPAGE**

100 % Pinot noir

**ASSEMBLAGE**

2018

**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](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