



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

GAMME LES FONDAMENTALES

**VARIATION**  
EN SI BAROQUE



**DOSAGE**

SEC, 20 grammes de sucre / litre

Varier le plaisir... S'amuser... C'est l'idée première de cette cuvée. Elaborée sur la même base que Nos moments carte blanche, elle en propose une version sucrée, pour une gourmandise pleine et entière, et assumée ! Douceur et suavité au rendez-vous !

**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**

80 % Meunier  
20 % Pinot noir

**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](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