



CHAMPAGNE
MAXIME BLIN
DOMAINE FONDÉ EN 1947
À TRIGNY

GAMME LES POÉTIQUES

CLÉ D'ÉOLE
MILLÉSIMÉ 2014



DOSAGE

EXTRA-BRUT, 4 grammes de sucre / litre

Seul 100% Chardonnay (Blanc de Blancs) de la gamme, ce vin allie gourmandise et légèreté, sur des notes d'agrumes teintées de fût, résultat de la rencontre entre le terroir sableux de Trigny et une vinification en fût de chêne champenois, la plus naturelle possible (pas de passage au froid, pas de filtration).

766 BOUTEILLES DISPONIBLES

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 fûts de chêne champenois

Pas de passage au froid

Pas de filtration

MISE EN BOUTEILLE

2015

CÉPAGE

100% Chardonnay

ASSEMBLAGE

100 % vendange 2014

VIEILLISSEMENT EN CAVE

96 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