



CHAMPAGNE
MAXIME BLIN
DOMAINE FONDÉ EN 1947
À TRIGNY

GAMME LES FONDAMENTALES

GRANDE
TRADITION



DOSAGE

EXTRA-BRUT, 4 grammes de sucre / litre

Le Chardonnay s'exprime !

Mis en valeur par un faible dosage et 36 mois de vieillissement, il confère à ce vin des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Fraîcheur, minéralité et élégance sont donc au rendez-vous, réhaussés par 10 % de Pinot noir qui amènent rondeur et structure à cette cuvée.

TERROIR

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

VITICULTURE

Sols labourés et charrutés
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

2020

CÉPAGES

90 % Chardonnay
10 % Pinot noir

ASSEMBLAGE

70 % vendange 2019
30 % de vins de réserve

VIEILLISSEMENT EN CAVE

36 mois

DISPONIBILITÉ

BOUTEILLE ET MAGNUM



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