

MAXIME BLIN
CHAMPAGNE

Cuvée Onirique





A Assemblage :

90% Pinot Noir et 10% Chardonnay (4 g/l de sucre).

Dégustation :

Ce Champagne a une jolie robe de couleur jaune doré et finement bullée.

Son nez laisse s'exprimer des arômes de fruits frais et de fleurs récemment coupées, très séduisants.

Sa bouche dévoile des saveurs amples, corsées et fruitées ainsi qu'une belle harmonie. Simple, franc, vif et léger, il révèle une belle longueur en bouche.



Accord Mets et Vins :

Il sera l'hôte de vos apéritifs mais également sur des poissons blancs.

MAXIME BLIN CHAMPAGNE

11 Rue Point du Jour • 51140 TRIGNY • FRANCE
Tél. 00 33 (0)3 26 03 10 97 • Fax : 00 33 (0)3 26 03 19 63
www.champagne-blin-et-fils.fr • maxime.blin@champagne-blin-et-fils.fr