

MAXIME BLIN
CHAMPAGNE

Cuvée l'Authentique





Quatrième génération d'une longue lignée de Vignerons, Maxime Blin, jeune viticulteur amoureux de la terre et du vin, vinifie son Champagne au sein de l'exploitation familiale, sur un terroir de 12 hectares à Trigny, au coeur du massif de Saint-Thierry.

Vouant une véritable passion au vignoble, il cultive les trois cépages Champenois, Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay sur des vignes d'un âge moyen de vingt ans. Maxime Blin élabore chacune de ses cuvées, sur l'exploitation en mêlant subtilement techniques ancestrales et technologies de pointe, dans le respect du savoir-faire familial et de la tradition Champenoise.

La Cuvée l'Authentique, est issue d'une vinification en Rosé de Saignée.

Cuvée Confidentielle, élaborée à base de 100% Pinot Noir sélectionnés parmi les plus beaux raisins triés lors de la vendange.



Sa robe à la teinte soutenue, de couleur tuilée framboise.

Cette cuvée au nez discret dès les premiers instants se développe par la suite sur des arômes de framboises puis de cerises, tout en ayant des notes florales de violette et de rose.

Sa bouche commence par une belle attaque rappelant les arômes découverts au nez. La fin de bouche se développe et nous amène sur des notes de cerise confite.

La cuvée L'Authentique est à déguster entre connaisseurs lors d'un apéritif confidentiel, de préférence à une température de 10 – 12 degrés.

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