

MAXIME BLIN
CHAMPAGNE

Carte Blanche



PRODUCE OF FRANCE



MAXIME BLIN
CHAMPAGNE

Carte Blanche

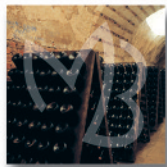
QUAND UNE PASSION RENCONTRE UN TERROIR

BRUT

750ml Élaboré par R. BLIN & FILS
51140 TRIGNY - FRANCE - RM-26247-02 Alc. 12% Vol



TINCMBP: 80% Pinot Meunier e 20% Pinot nero



Degustazione:

Esame visivo: vera e propria rappresentazione di un savoir-faire familiare, il suo colore giallo intenso e le sue bollicine fini sono le caratteristiche che affascineranno al primo impatto.

Esame olfattivo: Carte Blanche propone dei sentori rustici di mela e paglia. Esame gustativo: una vera rivelazione. Si scopre un vino fresco, rotondo, leggero e armonioso dove si esprimono con allegria vari aromi fruttati.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo o durante i pasti, Carte Blanche è lo Champagne per tutte le occasioni. Da degustare con un'insalata o una carne bianca.

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