

Brut Tradition



KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Chardonnay , Pinot Noir , Pinot Meunier
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750

Aromat:

W nosie żywe i ekspresyjne, z nutami brzoskwini, nektarynek i gruszek. Subtelny aromat tostowanego chleba.

Smak:

W smaku żywe, zbalansowane, z posmakiem brioszki i pieczonych gruszek.

Potrawy:

Pieczony kurczak

H. Blin

HB
CHAMPAGNE
H. BLIN
DEPUIS 1947

Winnica H. BLIN znajduje się w niewielkiej francuskiej wiosce Vincelle, której już sama nazwa nawiązuje do tradycji winiarskiej - "Vini cella" to z łaciny piwnica z winami. Nazwa winnicy pochodzi od nazwiska założyciela Henri BLIN, który

zjednoczył w 1947 roku 29 plantatorów rozpoczynając produkcję szampana H. BLIN. Jego zamiłowanie do wina bierze swój początek w długiej tradycji rodzinnej, sięgającej XVII wieku. Obecnie Champagne H. BLIN działa jako spółdzielnia Vincelles i zrzesza 115 plantatorów, którzy zajmują się uprawą winorośli na łącznej powierzchni 110 ha. Głównymi szczepami uprawianymi pod produkcję szampana są Pinot Meunier, Chardonnay i Pinot Noir.