



CHAMPAGNE
MAXIME BLIN
DOMAINE FONDÉ EN 1947
À TRIGNY

GAMME LES FONDAMENTALES

ÉVANESCENCE
ROSÉ



DOSAGE

BRUT, 7 grammes de sucre / litre

Proposition gourmande et fruitée, cette cuvée assume pleinement sa puissance, obtenue en assemblant entre 15 et 18 % de vin rouge à la base de vins clairs.

Dosé à 7 g de sucre / litre, vieilli 36 mois, ce Champagne est un vin de plaisir et de partage qui met magnifiquement en valeur le Pinot noir.

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

2018

CÉPAGE

100 % Pinot noir

ASSEMBLAGE

70 % vendange 2017 / 30 % de vins de réserve
15 à 18 % de vin rouge (parcelle Les Châtillons)

VIEILLISSEMENT EN CAVE

36 mois

DISPONIBILITÉ

DEMI-BOUTEILLE, 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