



CHAMPAGNE  
**MAXIME BLIN**  
DOMAINE FONDÉ EN 1947  
À TRIGNY

GAMME LES FONDAMENTALES

NOS MOMENTS  
**CARTE BLANCHE**



**DOSAGE**

EXTRA-BRUT, 4 grammes de sucre / litre

Blanc de noirs à dominante de Meunier, cette cuvée allie légèreté, fruit et plaisir gourmand, conséquence d'un vieillissement de 36 mois et d'un dosage faible.

Elle a été pensée pour être la cuvée de tous les moments, facile à déguster, à apprécier et à associer.

**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**

2019

**CÉPAGES**

80 % Meunier  
20 % Pinot noir

**ASSEMBLAGE**

70 % vendange 2018  
30 % de vins de réserve

**VIEILLISSEMENT EN CAVE**

36 mois

**DISPONIBILITÉ**

DEMI-BOUTEILLE – BOUTEILLE – MAGNUM – JÉROBOAM



11 Rue du Point du Jour, 51140 Trigny  
+33 (0)3 26 03 10 97 • [contact@maximeblin.com](mailto:contact@maximeblin.com)  
[www.champagne-maxime-blin.com](http://www.champagne-maxime-blin.com)



**CHAMPAGNE**  
DE VIGNERONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION