



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](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