



BLEU CHIC

Le meunier offre son cœur au chardonnay

Minérale, épicée, fruitée, d'une
œnologie pointue,
la cuvée BLEU CHIC, première
création d'Olivier Belin, joue avec
le Meunier pour magnifier le
Chardonnay.

Notes de dégustation

ROBE :

Couleur jaune paille clair avec des reflets or jaune pâle.

NEZ :

Opulence d'arômes, d'un caractère floral, et de fruits à chair blanche.

PALAIS :

Le contact est calcaire et crémeux. Le palais est floral et sur la pêche blanche, bien enrobé, du réglisse «car en sac» et une belle résonance en fin de bouche. La bouche est pleine, fraîche, avec une tension citronnée.

Champagne **Brut** de la Vallée de la Marne

Age des vignes : 40 ans

Sols d'argiles, de sables et de limons

Entretien des sols par binage et couverts naturels

50% Meunier / 45% Chardonnay / 5% Pinot Noir

Dosage 9 g/L

Vendange de base 2015 : 67 %

Vins de réserve 2014 : 30 %

Vins de réserve 2013 : 3 %

Conditionné en cartons de 6 bouteilles

6 demi-bouteilles

1 magnum

1 jéroboam coffret bois

30A, Rue Jean Moulin - Aulnois

02400 Essômes-sur-Marne

Tél. 03 23 70 88 43

info@champagne-belin.fr

www.champagne-belin.fr

Facebook : ChampagneBelin

