

## Brut Tradition



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Szampania
<b>APELACJA</b>	Champagne AOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### 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

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.