

## Brut Tradition Gift Box



**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 10.00 st.C

**KRAJ** Francja

**REGION** Szampania

**APELACJA** Champagne AOC

**SZCZEP** Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

**ZAWARTOŚĆ  
ALKOHOLU** 12,5 %

**RODZAJ** Wytrawne

**KOLOR** Białe

**POJEMNOŚĆ** 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:

Aperitif, sushi

H. Blin

HB  
CHAMPAGNE  
H.BLIN  
DEPUIS 1947

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.