

UN CHAMPAGNE *de Terroir*

Le Champagne H.BLIN bénéficie d'un terroir exceptionnel et d'un savoir-faire rigoureux acquis au fil des siècles. Ainsi, nos vignes sont cultivées sur des sols argilo-calcaires idéalement exposés sud/sud-est qui permettent une maturation lente et complète de nos raisins. Nous avons opté depuis longtemps pour une culture raisonnée de notre vignoble et des méthodes éco-responsables. Plusieurs hectares de nos parcelles ont déjà obtenu la certification « agriculture biologique » agréée par Ecocert. Le Champagne H.BLIN est reconnu pour sa forte identité marquée par le cépage roi de notre terroir, le Pinot Meunier, avec ses caractéristiques uniques et spécifiques. Les Champagne H.BLIN sont d'authentiques champagnes de terroir car ils sont issus exclusivement de raisins cultivés sur notre vignoble et plusieurs de nos cuvées sont 100% Pinot Meunier.



BLANC DE NOIRS
100% MEUNIER MILLÉSIME 2011
Terroir et pureté

ROSÉ DE SAIGNÉE
100% MEUNIER
Puissance et fruité

HB
CHAMPAGNE
H.BLIN

5, rue de Verdun - 51700 VINCELLES - FRANCE
contact@champagne-blin.com - www.champagne-blin.com
Tél. +33 (0)3 26 58 20 04 - Fax +33 (0)3 26 58 29 67

HB
CHAMPAGNE
H.BLIN
DEPUIS 1947

UN CHAMPAGNE *de Vignerons*

Vincelles, véritable berceau du Pinot Meunier, est un ancien et charmant village situé sur la route touristique du Champagne dans la vallée de la Marne. Son nom, Vincelles, fait référence à son origine viticole : « vini cella » en latin signifiant « cellier à vins ». Henri BLIN ainsi que la plupart des producteurs de Vincelles sont les descendants de longues lignées de vignerons depuis le XVII^{ème} siècle. A l'initiative d'Henri BLIN, 29 propriétaires récoltants de Vincelles s'unissent en 1947 pour fonder le Champagne H.BLIN. Simon BLIN, l'actuel Président du Champagne H.BLIN et petit-fils d'Henri BLIN, est la 12^{ème} génération de vignerons issus du terroir de Vincelles. Aujourd'hui, le Champagne H.BLIN, avec ses 120 vignerons, possède 118 hectares de vignes plantés principalement en Pinot Meunier (70%) mais aussi en Chardonnay (16%) et en Pinot Noir (14%).