



Champagne Belin

Bel Instant

Champagne Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Bel Instant
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (5%) / Meunier (90%) / Pinot noir (5%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

L'ami de tous, fidèle et généreux ! La cuvée BEL INSTANT Brut représente l'essence même du Champagne Belin, la typicité de son terroir, sa philosophie, son sens de la famille et du partage. De très beaux instants en perspective !



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Seconde fermentation en bouteille, Non filtré.

Élevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Collage.

Sols calcaires, Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune paille, bulles fines, reflets or jaune.

NEZ : Fruité, généreux, légers arômes de fleur d'oranger, légers arômes d'ananas, légers arômes de datte, légers arômes d'orange, légers arômes de pain grillé, arômes de toasté, arômes de grillé, légers arômes d'argile, légers arômes d'iode, arômes de minéral, généreux arômes de beurre, arômes de pâte à tarte.

BOUCHE : Fraîche, riche, charnue, notes d'ananas, notes de fruits compotés, notes de miel, souple, minérale, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées froides, Crevettes à la plancha, Poissons en sauce, Fromages



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2021 : 1 étoile(s)

Challenge international du vin 2017 : Médaille de bronze

Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille d'argent

Guide DVE 2017 : 88 / 100

ELLE à Table 2016 : Médaille d'or

Vins et terroirs authentiques 2018 : 1/20



