



Olivier Belin



Esclusiva Italia

35.000
R 6,2 ha; Pinot Noir,
Pinot Meunier
B 1,5 ha; Chardonnay



	« Bel Instant »	Bianco	Brut	
	« Bleu Chic »	Bianco	Brut	
	« Bleu Chic » Magnum	Bianco	Brut	in confezione di cartone
	« Bleu Chic » Jéroboam	Bianco	Brut	in cassetta di legno
	« Clair Obscur » Blanc de Noirs	Bianco	Brut	
	« Lune de Miel »	Bianco	Demi-sec	
2012/13	Millésime Extra Brut	Bianco	X-Brut	dosato a zero; 2013 a esaurimento 2012
	« Rose des Fables »	Rosato	Brut	

Confezione generica per bottiglia di Champagne

LA DEDIZIONE ALLA QUALITÀ

Viticoltori da cinque generazioni, i Belin cercano di preservare l'ambiente locale e comunicano questo rispetto tramite i loro vini. In vigna si applicano la lotta ragionata e l'inerbimento. Olivier Belin cerca di fare Champagne equilibrati e di facile bevibilità nei suoi vigneti della Vallée de la Marne.



« Bel Instant » Brut

- 🍷 Pinot Meunier 90%, Chardonnay 5%, Pinot Noir 5%
- 👉 30 anni
- 🕒 Vinificazione in inox termoregolati; malolattica effettuata; dai 20 ai 24 mesi sui lieviti; assemblaggio del 30-50% di vin de réserve.
- 📏 11 gr. litro
- 🏠 16.500
- 👉 4 anni
- 🍷 Aperitivo, scaloppine di vitello ai funghi, terrina di coniglio, asparagi.
- 👍 Buona maturità, pesche gialle, albicocche secche, note vanigliate. In bocca la frutta si appoggia su note di caramello e pane grigliato.
- ♥ L'armonia.



« Bleu Chic » Brut

- 🍷 Pinot Meunier 50%, Chardonnay 45%, Pinot Noir 5%
- 👉 40 anni
- 🕒 Malolattica effettuata; 100% acciaio; dai 20 ai 24 mesi sui lieviti; assemblaggio del 20-30% di vin de réserve.
- 📏 9 gr. litro
- 🏠 11.000
- 👉 4 anni
- 🍷 Aperitivo, crostacei, pesci al forno senza salsa, primi piatti, frutti di mare.
- 👍 Aromi "bianchi", note agrumate, ben dosato. Cremoso, salino, denso.
- ♥ Lo stile tradizionale.



« Clair Obscur » Blanc de Noirs

- 🍷 Pinot Meunier 60%, Pinot Noir 40%
- 👉 40 anni
- 🕒 Malolattica effettuata; 80% in acciaio e 10% barriques di rovere; 48 mesi sui lieviti; assemblaggio del 10-20% di vin de réserve.
- 📏 7 gr. litro
- 🏠 2.500
- 👉 2-5 anni
- 🍷 Petto d'anatra, pollo al curry, risotto ai funghi, agnello, formaggi stagionati, animelle.
- 👍 Ben strutturato, con una leggerissima tannicità. Frutta nera e gialla, pane grigliato, cassis, mirtillo, liquirizia e pepe. Sul finale si apprezza la mineralità.
- ♥ La precisione.



« Lune de Miel » Demi-sec

- 🍷 Pinot Meunier 50%, Chardonnay 25%, Pinot Noir 25%
- 👉 40 anni
- 🕒 Malolattica effettuata; dai 20 ai 24 mesi sui lieviti; assemblaggio del 20-30% di vin de réserve.
- 📏 33 gr. litro
- 🏠 5.000
- 👉 3-4 anni
- 🍷 Fois gras, pollo all'ananas, dolci a frutta di stagione.
- 👍 Naso da pasticceria artigianale, canditi, brioche. Bocca in linea col naso. Uno champagne vinoso per brindare anche col dolce.
- ♥ La piacevolezza.



Millésime X-Brut

- 🍷 Pinot Meunier 45%, Chardonnay 25%, Pinot Noir 30%
- 👉 50 anni
- 🕒 Malolattica effettuata; dai 60 ai 72 mesi sui lieviti.
- 📏 1 gr. litro
- 🏠 1.000
- 👉 3-7 anni
- 🍷 Cucina giapponese, carpacci di pesce, foie gras, sogliola al tartufo, gnocchi di patate, zucca al ragù di salsiccia.
- 👍 Vivace e persistente, frutta secca, pesca. Rivela una buona cremosità e chiude con delicatezza.
- ♥ La salinità marina.



« Rose des Fables » Rosé Brut

- 🍷 Pinot Meunier 60%, Chardonnay 40%
- 👉 40 anni
- 🕒 No malolattica; macerazione lenta a bassa temperatura; dai 15 ai 20 mesi sui lieviti; assemblaggio del 20-30% di vin de réserve.
- 📏 9 gr. litro
- 🏠 1.000
- 👉 2-4 anni
- 🍷 Aperitivo, pranzi all'aperto, pizze, grigliate, crostacei e dessert a base di frutta rossa.
- 👍 Frutta rossa e frutta esotica, buona struttura, freschezza.
- ♥ L'equilibrio.