



CHAMPAGNE  
**O. BELIN**

VIGNERON BEL ET BIEN



Olivier Belin



Esclusiva Italia

35.000

6,2 ha: Pinot Noir,

Pinot Meunier

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	no scheda vino
	« La Vie en Blanc » Blanc de Blancs	Bianco	Zero	rientra a settembre 2024
	« Lune de Miel »	Bianco	Demi-sec	no scheda vino
2018	Millésime Extra Brut	Bianco	X-Brut	
	« 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 100%
- 👉 30 anni
- 🗑️ Vinificazione in inox termoregolati; malolattica non svolta; dai 20 ai 24 mesi sui lieviti; assemblaggio del 30-50% di vin de réserve.
- 📏 7 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.



### « La Vie en Blanc » Brut

- 🍇 Chardonnay 100%
- 👉 37 anni
- 🗑️ La vinificazione è in tini, con fermentazione a bassa temperatura: 18°C. Malolattica e passaggio al freddo effettuati.
- 📏 0 gr. litro
- 🏠 970
- 🕒 3-5 anni
- 🍷 Ravioli al tartufo bianco estivo, gamberi marinati freddi, insalata di finocchi, sottaceti ravanelli, vinaigrette piquillos.
- 📌 Giallo paglierino, perlage leggero. Sentori di limone e fiori bianchi. Attacco franco al palato, con un'acidità dolce, salina. Il dosaggio zero fa parlare da sé il lato agrumato.
- ❤️ Bianco su bianco.



### 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.