

Pascal Machet 'Brut' Tradition

Domein: Pascal Machet

Product Code: PCH0190



ZAGERIJSTRAAT 25, 2960 SCHOTEN

Omschrijving:

Een elegante gouden strogele kleur met groene accenten. Sprankelende neus met de pittige intensiteit van groene appel en citrusfruit, de frisheid van minerale nuances en witte bloemen en de elegantie van rijpere tonen zoals brioche, ontbijtgranen, verse noten. Een combinatie van gulheid en subtiliteit met sappig wit fruit (peer, perzik, appel), de zachte levendigheid van nuances van citrusfruit en kruisbessen en een verleidelijke streling van fijne bubbels. Médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles. Depuis quatre générations la famille cultive la terre en agriculture et en viticulture. L'exploitation est basée à Vaudemange en Montagne de Reims, petit village champenois surnommé « Perle Blanche » et traversé par la route touristique du Champagne. La superficie de vignes représente 3,9 ha à Vaudemange - Premier Cru, à Merlaut dans le Vitryat et à Essoyes dans l'Aube. Le cépage Chardonnay domine l'exploitation à 80%, le reste étant planté en Pinot Noir. Landry MACHET et son épouse Laura gèrent le domaine depuis 2012. Pascal, père de Landry, est à l'origine de la commercialisation des champagnes dans les années 80. L'ouverture du gîte rural en 1991, a permis de donner l'impulsion au développement de la marque. Aujourd'hui, c'est environ 20 000 bouteilles qui partent des caves pour rejoindre une fidèle clientèle.

Eigenschappen:

Algemeen	
Land	Frankrijk
Streek	Champagne
Domein	Pascal Machet
Druif	Pinot noir : 32 % Pinot meunier : 49 % Chardonnay : 17 %
Inhoud	75 cl
Smaak	fris, licht, fruitig, droog
Lekker bij	visgerechten, zeevruchten, aperitief
Alcohol percentage	12.5%
Bewaartijd	2 jaar
Serveer temperatuur	8-10° C

Algemeen	
Jaar	non millésimé
Wijn	Bubbels

