

Cuvée Originel - Pascal Mazet

Champagne en cours de conversion vers la bio

AOC Champagne

☞ L'histoire du domaine

Le champagne Pascal Mazet est né comme nombre d'autres maisons champenoises d'un mariage, celui d'une fille de vigneron avec un enfant de paysan de la montagne de Reims.

Ensemble Catherine et Pascal créent le champagne Pascal Mazet en 1981 sur un domaine de 2 hectares de vignes Premier et Grand Cru qu'ils cultivent encore aujourd'hui.

Au contact constant de la vigne, ils ont su se sensibiliser année après année aux besoins particuliers de leurs plants variant à chaque saison. Ce souci constant finit par porter ses fruits en 2009, année au cours de laquelle ils décident finalement de lancer leurs exploitation familiale dans la grande aventure bio.

Trois années après et bien des efforts plus tard, ils ont obtenu avec succès la certification viticulture biologique en Champagne.

☞ Notes de dégustation

Le champagne Originel signé Pascal Mazet est un champagne en **conversion biologique** frais et fruité.

Véritable champagne de vigneron, la cuvée Originel est assemblée à partir des trois grands cépages champenois, chardonnay (15%), pinot noir (15%) et pinot meunier (35%), complétés par l'un des **cépages "disparus"** de champagne et devenu extrêmement rare, le **pinot blanc** (35%).

L'ensemble du pinot blanc utilisé au cours de l'assemblage est issu d'une unique **parcelle premier cru**, "Les pruches d'en haut" âgée de 60 ans.

Cet assemblage atypique confère à ce vin un nez floral et expressif caractéristique du pinot blanc.

Côté cave, les vins de la cuvée Originel sont élevés 11 mois en fût de chêne pour un **vieillissement total de 8 années** pour ce champagne premier cru dosé à 7g de sucre par litre.

« Nez aux notes de crème d'amande, de fleur d'acacia et moelleux en bouche. »



Cépages

Ce champagne Premier Cru est assemblé à partir des 4 grands cépages champenois

- 15% Pinot Meunier
- 15% Pinot Noir
- 35% Chardonnay
- 35% Pinot Blanc

Ce vin convient avec

Très bon compagnon pour vos apéritifs, nous vous recommandons également ce champagne de vigneron pour accompagner vos viandes blanches ou vos plats à base de poisson ou fruit de mer.

- Avec 7 grammes de sucre par litre, ce champagne brut saura plaire au plus grand nombre lors de vos apéritifs entre amis.

Ce vin se déguste

- Servir 10 - 12°C, 2h au frigo

@lacave.facecile.com

