**Souvenirs des Bulles**

**Champagne**

  

LOCATIE

Het dorpje Tauxieres-Mutry is gelegen in Montagne en Val de Reims. Dit wijngebied bestaat uit 238 hectare wijngaarden waarvan 79% is begroeid met Pinot Noir, 16% Chardonnay en 5% Pinot Meunier. 99% van deze wijngaarden zijn geclassificeerd als Premier Cru. De streek is voornamelijk bekend voor de uitstekende Pinot Noir.

FAMILIE

De geschiedenis van de familie Banette begint bij Joseph aan het einde van de 19de eeuw, een tijd waarin niemand kon hopen om te leven van de wijnbouw.

Zoon Marcel, die ook heilig geloofde in de toekomst van de champagne, richtte in 1968, samen met zijn vriend Max Cochut, de *‘****Louvois Wine Cooperative’*** in Tauxières-Murty onder het motto ‘Eendracht maakt Kracht’. Het coöperatieve instrument, bestaande uit een prachtige pers- en wijnbereidingseenheid, werd vervolgens ter beschikking gesteld van de naburige wijnbouwers die hierdoor hun druiven konden verhandelen en/of hun champagnewijnen konden maken.

Zijn zoon Pierre zet op zijn beurt het familieavontuur met verve voort. Naast het voorzitterschap van de coöperatieve ontwikkelde hij de activiteiten van het Huis Banette.

Vandaag staan zijn zonen Loïc en Thomas aan het hoofd van het domein.

DOMEIN

De wijngaard van de familie Banette beslaat 11 hectare waar de gemiddeld 40 jaar oude wijnstokken groeien op klei-kalksteengrond en jaarlijks prachtige kwaliteitsdruiven produceren voor een gemiddelde productie van 20.000 flessen champagne.

Dankzij een gezonde biodiversiteit aan de percelen slaagt men in een milieuvriendelijke wijnbouwpraktijk zonder gebruik van herbiciden en pesticiden.

Door de eigenheid van elk terroir te respecteren worden toegankelijke champagnes geproduceerd die in de loop van de tijd hebben standgehouden.

++++



**Brut:** (€ 26.00 fles : € 54.00 Magnum)

Ruim en genereus in de mond. Een champagne die een mooie schoorsteen van bubbels produceert. Krachtig in de neus afkomstig van de Pinot. Mooie evenwichtige champagne, geschikt als aperitief of bij de maaltijd. Krachtig in de mond. Dichte goudgele kleur met een royale schuimkraag. Een fruitig, rijk en gulzig gehemelte. Past goed bij een feestelijke maaltijd, maar ook vlees en gevogelte.

DOSERING: 8g/L

**Demi-sec:** (€ 26.00)

Heldere lichtgele kleur. Krachtig in de neus met zeer fruitige tonen.
Ruim en vol in de mond met een zeer lichte toets van honing. Past goed bij foie gras en een fruitig dessert met rauwe of bereide vruchten.

DOSERING: 32g/L

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

5 jaar rijping in de kelder

5 jaar rijping in de kelder

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

**Blanc de Noirs – brut:** (€ 32.00)

Vrij dichte goudgele kleur met een royale schuimkraag. Een fruitig, rijk en gulzig gehemelte. Past perfect bij een feestelijke maaltijd, maar ook vlees en gevogelte

DOSERING: 8g/L

100% Pinot Noir

4 jaar rijping in de kelder

**Dosage Zéro:** (€ 31.00)

Champagne met een zeer diepe goudgele kleur met een mooie schuimkraag. Krachtig en discreet in de neus met tonen van bloemen en gebakken fruit.
Zeer fris en ruim in de mond. Past goed bij een

**Réserve Brut:** (€ 28.00)

Een mooi felgele kleur en fijne belletjes. Zeer rijpe neus met tonen van gestoofd fruit.
Mooie balans in de mond met een dominante smaak van gekookte peren. Past goed bij kaas en vis in saus.

DOSERING: 8g/L

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

7 jaar rijping in de kelder

DOSERING: 0g/L

70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

5 jaar rijping in de kelder

**Rosé:** (€ 29.00)

Een koperrode kleur en een mooie witte schuimkraag. Zeer fruitig in de neus met tonen van rood fruit. Fris en levendig in de mond. Past uitstekend bij een vruchtendessert maar kan ook een volledige maaltijd begeleiden.

DOSERING: 8g/L

77% Pinot Noir – 30% Chardonnay

5 jaar rijping in de kelder

**Blanc de Blancs:** (€ 29.00)

Mooie stro gele kleur. Discrete, elegante neus met een bloemige noot. Een pittig en genereus gehemelte terwijl het discreet en fijn blijft.
Om van te genieten tijdens feestelijke avonden.

DOSERING: 8g/L

100% Chardonnay

6 jaar rijping in de kelder

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Souvenirs des Bulles**

FMA Consultancy & Services CommV

Antwerpsebaan 270-6, te 2040 Berendrecht

tel. +32 480 62 82 62

e-mail: info@fmas.be of frank.maerckaert@telenet.be

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**