

Champagne MALARD Brut Excellence



Fondée en 1996, la Maison MALARD, familiale et indépendante, élabore avec passion des champagnes à la personnalité affirmée. Frais, franc, accessible, l'ensemble des cuvées reflètent ces caractéristiques et sauront accompagner tous vos instants de bonheur et convivialité.

- **ASSEMBLAGE**

60 % Pinot Noir et 40 % Chardonnay

- **NOTES DE DÉGUSTATION**

- *A l'œil* *Mousse abondante. La robe, d'un bel or, est brillante*
- *Au nez* *1^{er} nez fruité et frais qui évolue rapidement vers un fruité confit, des notes de pâte de fruits, d'abricots et quelques notes de confiserie*
- *En bouche* *Elle est ferme, La vinosité caractéristique des pinots lui confère une certaine structure qui se termine par une belle longueur en bouche*

Une cuvée qui par sa puissance et sa structure, sera appréciée à l'apéritif avec des dés de parmesan, ou encore en accompagnement d'un foie gras