

Les Historiques



MALARD

GRAND CRU

Bouzy



Cépage : 100 % Pinot Noir Grand Cru de Bouzy

Vinification : 50% en Cuves Inox, 50% en Barriques
Chêne Français

Dosage : Extra-brut (< 6 g/l de sucre)

Commentaire :

Ce Pinot Noir propose des arômes de fruits confits voire compostés et des notes rappelant certains distillats viniques. Au palais, il est vineux et avec une tension très présente ce qui lui confère un parfait équilibre, synonyme de grande cuvée...

*Cette cuvée est en accord parfait avec des viandes blanches,
rouges et même avec du gibier.*

CHAMPAGNE MALARD

23, rue Jeanson 51160 Aÿ – France

00 33 (0)3 26 32 40 11

www.champagnemalard.com - info@champagnemalard.com