

Champagne Malard Excellence Brut

Wijnhuis	Maison Malard
Merk	Malard
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Subregio	Champagne
Wijntype	Champagne
Kleur	Wit
Alcohol %	12
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Chardonnay, Pinot Noir



Korte Omschrijving	In de neus tonen van nectarine, wit fruit, frisse citroen en groene appel. Subtiële aroma's van amandel en vers brooddeeg geven diepte. In de mond een fijne, elegante mousse met mondvullende structuur. Smaken van mandarijnenschil en een mineraletoets, met een levendige frisheid en mooie lengte.
Vinificatie	Traditionele methode, 2e vergisting op fles voor minimaal 5 jaar.
Omschrijving	Champagne Malard Brut Excellence is een emblematische cuvée van het onafhankelijke, familiale champagnehuis Maison Malard, opgericht in 1996. Deze Champagne wordt gemaakt van 60% Pinot Noir en 40% Chardonnay, afkomstig uit prestigieuze dorpen zoals Oger, Chouilly, Verzenay en Ay. Na een volledige malolactische fermentatie rijpt de wijn minimaal vijf jaar "sur lie" in de kelder, wat zorgt voor complexiteit en diepgang. De dosage blijft onder de 7 g/L, wat resulteert in een verfijnde Brut-stijl.
Over De Producent	Champagne Malard is een familiebedrijf, opgericht in 1996 door Jean-Louis Malard. Gevestigd in Ay-Champagne, Frankrijk, staat het bekend om zijn hoogwaardige champagnes, geproduceerd met traditionele methoden en passie voor kwaliteit.
Wijn En Spijs	Zeer geschikt als aperitief, maar ook gastronomisch inzetbaar bij lichte en elegante gerechten zoals gevogelte, schaal- en schelpdieren, en verfijnde visgerechten. Goede begeleider bij Zeebaars carpaccio maar ook heerlijk bij Zalm sashimi.