

Champagne Malard Excellence Rosé

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 Meunier, Pinot Noir
Korte Omschrijving	Aardbei, framboos, rode bes, bloedsinaasappel, rozenblaadjes en subtiele tonen van brioche en amandel. Elegant en verfijnd, met een romige mousse, frisse zuren en een lange, fruitgedreven afdronk.
Vinificatie	De champagne wordt geproduceerd volgens de traditionele methode, waarbij de tweede vergisting plaatsvindt op fles. Vervolgens rijpt de wijn minimaal vijftien maanden sur lattes, wat zorgt voor extra complexiteit, finesse en een verfijnde mousse.
Omschrijving	Champagne Malard Excellence Rosé combineert de finesse van Chardonnay met het fruitige karakter van Pinot Meunier en de structuur van Pinot Noir. Het resultaat is een elegante rosé champagne waarin frisheid, verfijning en gastronomische inzetbaarheid samenkomen. De wijn biedt een prachtige balans tussen rijp rood fruit, levendige citrusaroma's en de subtiele brioche tonen die kenmerkend zijn voor kwaliteitschampagne. Een stijlvolle keuze voor feestelijke momenten, maar ook een uitstekende begeleider van verfijnde gerechten.
Over De Producent	Maison Malard is een familiebedrijf gevestigd in Aÿ-Champagne, één van de historisch belangrijkste dorpen van de Champagnestreek. Sinds de oprichting door Jean-Louis Malard staat het huis bekend om zijn focus op kwaliteit, precisie en klassieke champagnestijl. Door traditionele productiemethoden te combineren met moderne technieken creëert Malard champagnes die elegantie, zuiverheid en karakter uitstralen.
Wijn En Spijs	Veelzijdiger dan veel mensen denken. Heerlijk als aperitief, maar ook prachtig bij tartaar van zalm, tonijntataki, kreeft, gegrilde gamba's of eendenborst met rood fruit. Daarnaast een klassieke combinatie met aardbeien en andere rode vruchten.

