

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 De Champagne Malard Excellence Brut is een verfijnde mousserende wijn uit Champagne, Frankrijk, met aroma's van nectarine, wit fruit, citroen, appeltjes, amandel en brooddeeg. Perfect voor feestelijke gelegenheden en als aperitief.

Vinificatie Traditionele methode, 2e vergisting op fles van minimaal 15 maanden

Omschrijving De Champagne Malard Excellence Brut is een verfijnde mousserende wijn uit de Champagne-regio in Frankrijk. Deze wijn komt het best tot zijn recht tijdens feestelijke gelegenheden, buiten, of als aperitief. De aroma's van nectarine, wit fruit, citroen, appeltjes en amandel geven deze champagne een bijzonder karakter, terwijl de tonen van brooddeeg en mandarijnschil zorgen voor een verfrissende en levendige ervaring. De Champagne Malard Excellence Brut biedt een rijke geur- en smaakervaring met aroma's van nectarine, wit fruit, citroen, appeltjes, amandel en brooddeeg. De fijne, mondvolle mousse en tonen van mandarijnschil en kiezel vullen deze complexe smaken aan. De lange afdronk barst van het fruit, wat zorgt voor een verkwikkende en plezierige drinkervaring.

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 Deze champagne is een uitstekende keuze bij gevogelte en schaal- en schelpdieren. Denk aan ziltige gerechten zoals oesters en clams. De Champagne Malard Excellence Brut is veelzijdig en kan verschillende lichte en frisse gerechten begeleiden, waardoor elke maaltijd een feest wordt.