

## Champagne Malard Excellence Brut

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



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Korte Omschrijving</b> | 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 mineraletiets, met een levendige frisheid en mooie lengte.  |
| <b>Vinificatie</b>        | Traditionele methode, 2e vergisting op fles voor minimaal 5 jaar.  |
| <b>Omschrijving</b>       | 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. |
| <b>Over De Producent</b>  | 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.   |
| <b>Wijn En Spijs</b>      | 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.  |