

CHAMPAGNE MALARD

Pur Chardonnay

Série limitée : 700 magnums

Fondée en 1996, la Maison MALARD, familiale et indépendante, élabore avec passion des champagnes à la personnalité affirmée. Cette cuvée "Pur Chardonnay" est la première cuvée à s'inscrire dans la collection oenothèque de la Maison.



La vinification

Assemblage : 100% de Chardonnay - PREMIER CRU

Crus majoritaires : Cuis, Grauves, Vertus

Fermentation : malolactique complète

Vieillessement : sur lies, 8 ans de cave

Dosage : 8 g/L

Vendange : 2009



La dégustation

A déguster entre 9°C et 12°C

| | | | | | | |
|------------------|---|---|---|---|---|---|
| Structure | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Fraîcheur | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Amertume | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Fruité | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Douceur | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Salinité | ● | ● | ● | ● | ● | ● |



L'accord mets vin

Cette cuvée premier cru Blanc de Blancs s'accordera parfaitement avec des tapas de la mer, des rillettes de poisson, des copeaux de parmesan et de chèvre sec.

Conseils de conservation :



A température constante (10/13°C)



En position horizontale



A l'abri de la lumière



A humidité constante (60 à 75%)



Champagne MALARD - 23 Rue Jeanson - 51160 AY
+33 3 26 32 40 11 / www.champagnemalard.com

Champagne Malard

champagne_malard