



Malard 1er Cru, Non Mill, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

La mousse est abondante. La robe, d'un bel or, est brillante.

Nez

Puissant et vineux et exprime une bonne maturité empreinte de rondeur. Le premier nez fruité et frais évolue rapidement vers un fruité confit : des notes de pâte de fruits, d'abricots et quelques notes de confiserie.

Bouche

Bouche ferme. La vinosité caractéristique des pinots lui confère une certaine structure qui se termine par une belle longueur en bouche.

Accords mets-vins

Apéritif, Volaille

LE DOMAINE ET LA RÉGION



A.O.P Champagne Brut

"La Maison Malard est une Maison familiale et indépendante fondée en 1996 par son propriétaire Jean-Louis Malard, champenois pure souche originaire d'Épernay, capitale du champagne."



Champagne

Le saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.