



# Malard "Cuvée Premium", 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 0 à 2 ans : A boire**

## La Dégustation

### Température de service

6°-8°

### Robe

La robe est de couleur jaune paille.

### Nez

Le nez offre des notes fruits jaunes avec des notes briochées.

### Bouche

La bouche est équilibrée, corsée, ce vin est vineux avec un caractère marqué, sa finale est nerveuse et minérale.

### Accords mets-vins

Apéritif, Volaille, Poisson

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Malard "Cuvée Premium"

La Maison Malard est une Maison familiale et indépendante fondée en 1996 par son propriétaire Jean-Louis Malard, champenois de pure souche originaire d'Épernay, capitale du champagne, élabore avec passion des champagnes à la personnalité affirmée.



## Champagne

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