

# CHAMPAGNE MALARD

## Brut Premier Cru

Fondée en 1996, la Maison MALARD, familiale et indépendante, élabore avec passion des champagnes à la personnalité affirmée. Le Champagne Malard Brut Premier Cru est une cuvée emblématique de la maison qui représente la complémentarité des cépages champenois.



### Conseils de conservation :



A température constante (10/13°C)



En position horizontale



A l'abri de la lumière



A humidité constante (60 à 75%)



### La vinification

**Assemblage** : 40% de Pinot noir  
40% de Pinot Meunier  
20% de Chardonnay

**Fermentation** : malolactique complète

**Viellissement** : sur lies, 5 ans de cave minimum

**Dégorgement** : quelques mois avant expédition

**Dosage** : inférieur à 7 g/L



### La dégustation

<b>Structure</b>	●	●	●	●	●	●
<b>Fraîcheur</b>	●	●	●	●	●	●
<b>Amertume</b>	●	●	●	●	●	●
<b>Fruité</b>	●	●	●	●	●	●
<b>Douceur</b>	●	●	●	●	●	●
<b>Salinité</b>	●	●	●	●	●	●

A déguster entre 9°C et 12°C



### L'accord mets vin

Une cuvée qui, par sa puissance et sa structure, sera appréciable à l'apéritif et pourra s'équilibrer avec un carpaccio de bar, accompagné d'asperges blanches des Landes et une vinaigrette de miel et citron vert.