

Champagne Malard "Cuvée Premium"

La bouteille de 75cL



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **Champagne**

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

Degré d'alcool : **12°**

Niveau de garde : **A conserver en Cave**

La Dégustation

Température de service

8° - 10°

Robe

Or pale

Nez

Fraicheur et fruité

Bouche

Belle longueur

Accords mets-vins



Structure

Puissance et corpulence du vin; impression de volume en bouche à la dégustation.

Légère Puissante

Arômes

Intensité des arômes perçus en bouche comme des notes fruitées ou florales.

Légers Intenses

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Malard "Cuvée Premium"

La maison Malard est une Maison familiale et indépendante fondée en 1996 par Jean-Louis Malard, originaire d'Epernay, capitale du Champagne.



Champagne

La finesse et l'excellence de ses bulles font du Champagne un vin à la renommée internationale, synonyme de luxe et de raffinement.

Les vignobles champenois s'étendent sur 34 000 hectares, pour une production de 309 millions de bouteilles par an.

Le Champagne est élaboré dans 99% des cas à partir de 3 cépages majeurs (même si légalement 7 cépages sont autorisés) : le chardonnay, qui est un cépage blanc, ainsi que le pinot noir et le pinot meunier, qui sont des cépages rouges. S'il est élaboré à partir de chardonnay uniquement, on parle alors de Champagne blanc de blancs. On parle également d'un Champagne blanc de noirs lorsque celui-ci est issu de cépages rouges, pinots noirs et/ou pinots meuniers.

Le saviez-vous ? Le Champagne a parfois été une affaire de femmes, alors qu'il n'était pas d'usage de voir des femmes à la tête de vignobles à l'époque. Pourtant, ce sont bien des veuves qui ont dirigé ces Maisons de Champagne ; voilà pourquoi il n'est pas rare qu'un Champagne porte le nom de sa « Veuve ».