

CHAMPAGNE MALARD

Brut Excellence

Fundada em 1996, a Maison MALARD, familiar e independente, elabora com paixão champagnes de personalidade vincada. O Excellence Brut é uma cuvée emblemática da casa, que expressa a complementaridade dos crus de Champagne.



Viticultura & Vinificação

Lote (assemblage): 30% Pinot Noir
20% Chardonnay
50% Pinot Meunier

Principais crus: Dormans e Vertus

Idade média das vinhas: 30 anos

Modo de cultivo: Viticultura convencional

Fermentação maloláctica: completa

Composição da vindima: 55% da colheita de 2021, complementada com 45% de vinhos de reserva (2020, 2019, 2017)

Tiragem (engarrafamento para segunda fermentação): Maio de 2022

Dégorgement: Julho de 2024

Dosagem: 6 g/L

