

CHAMPAGNE MALARD

PREMIUM BRUT

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): 65% Pinot Noir
12% Chardonnay
23% Pinot Meunier

Idade média das vinhas: 30 anos

Modo de cultivo: Viticultura convencional

Fermentação maloláctica: completa

Composição da vindima: Composição da vindima: base de 2022, complementada com 15% de vinhos de reserva

Tiragem (engarrafamento para segunda fermentação): janeiro de 2023

Dégorgement: agosto de 2024

Dosagem: 7 g/L



Champagne Malard

Champagne MALARD - 23 Rue Jeanson - 51160 AY
+33 3 26 32 40 11 / www.champagnemalard.com



champagne_malard