

# Champagne MALARD Brut Rosé Excellence



*Fondée en 1996, la Maison MALARD, familiale et indépendante, élabore avec passion des champagnes à la personnalité affirmée. Frais, franc, accessible, l'ensemble des cuvées reflètent ces caractéristiques et sauront accompagner tous vos instants de bonheur et convivialité.*

- **ASSEMBLAGE**

*90 % Pinot Noir et 10 % Chardonnay*

- **NOTES DE DEGUSTATION**

- *A l'œil* *Couleur rosé aux reflets cuivrés, avec une effervescence généreuse, fine et animée.*
- *Au nez* *Arômes délicats de fraises des bois, framboises et mûres sauvages.*
- *En bouche* *les arômes de fruits sont balancés par des nuances torrifiées et des parfums de fruits secs.*

***Une cuvée qui s'appréciera à l'apéritif pour sa fraîcheur, mais également avec des crustacés, des viandes rosées ou des desserts à base de fruits rouges.***