

Malard Brut Excellence Premier Cru

Вино Мала́р Брю́т Эксела́нс Пре́мье Крю́, игристое белое б́рют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Сорта винограда: Пино Нуар – 40%, Пино Мёнье – 40%, Шардонне – 20%;

Особенности: виноград категории Пре́мье Крю́, ручной сбор, произведено без малолактической ферментации;

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: яркий, наполнен нотами фруктового мармелада и абрикоса, с нотами сладкой выпечки и дымка

Вкус: крепкого сложения, обеспечивающего отличную структуру, с долгим послевкусием;

Температура подачи: 8 -10 °С

Гастрономия: сочетается с рыбными блюдами, закусками из морепродуктов, твердыми выдержанными сырами, фуа-гра



Malard Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Вино Мала́р Брю́т Блан де Блан Гран Крю́, игристое белое б́рют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Сорта винограда: Шардонне – 100%;

Особенности: виноград происходит с 17 терруаров Гран Крю́ в коммунах Шуйи, Авиз, Краман и Мениль-сюр-Ожер, ручной сбор, произведено без малолактической ферментации

Цвет: соломенный

Аромат: изысканный и свежий. Первый нос обнаруживает цветочные ароматы. Ноты бриоши говорят о хорошей зрелости винограда. После аэрации ментоловые штрихи на фоне из сухофруктов и мёда подтверждают симбиоз свежести и зрелости

Вкус: сложный, элегантный и основа, как в букете, послевкусие продолжительное, сливочное, с нотами яблочного пирога, корицы и бриоши

Температура подачи: 8 -10 °С

Гастрономия: сочетается с устрицами и карпаччо из морских гребешков.



Malard Brut Rosé Excellence Premier Cru

Вино Мала́р Брю́т Розе́ Эксела́нс Пре́мье Крю́, игристое розовое б́рют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Сорта винограда: Пино Нуар – 60%, Шардонне – 30%, Пино Мёнье – 10%

Выдержка на дрожжевом осадке: 3 года

Особенности: ручной сбор, произведено без малолактической ферментации

Цвет: персиковый

Аромат: изысканные ароматы земляники, малины и ежевики., дополненные нотами песочного теста и заварного крема

Вкус: сбалансированный, элегантный, с яркой ягодной составляющей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8 -10 °С

Гастрономия: сочетается с ракообразными, розовым мясом и десертами на основе красных фруктов.



Мэзон Малар – независимый семейный шампанский дом, основанный в 1996-м Жан-Луи Маларом, коренным шампанцем родом из Эперне, столицы Шампани. Базирующийся в Аи, коммуне «Grands Crus de Noirs» Монтань де Реймс, где располагаются штаб-квартиры многих знаменитых домов, он изготавливает шампанские замечательного стиля: свежие, элегантные и идеально сбалансированные. Винодельня и погреба располагаются в Уарі (Oiry), коммуне Гран Крю Кот де Блана.

Жан-Луи Малар

Жан-Луи Малар – сын шампанца и сын Шампани. Лишь регби удалось на какое-то время вырвать его из мира вина. Но лишь на время, и в 1996-м Жан-Луи получает статус негоцианта и выводит на рынок собственный бренд. За 16 лет он сумел занять прочные позиции на французском рынке и сейчас серьёзно занялся экспортом.

Наташа Малар

Бывшая спортсменка высокого уровня, Наташа, уроженка Киева, была ещё и манекенщицей. Приехавшая во Францию, чтобы продолжить свою карьеру волейболистки, она повстречала Жан-Луи, который быстро передал ей свою любовь к шампанскому. Сейчас она работает над продвижением своего кюве Lady Style.

Антуан Малар

Уже 3 года Антуан Малар развивает продажи в ресторанах и винных бутиках. Настоящий посол бренда, он колесит по миру, встречаясь с клиентами и открывая им секреты шампанского Малар.

Шарль Малар

Шарль Малар только присоединился к семейному бизнесу. Увлечённый вином, он особенно интересуется винификацией и привносит свежие идеи в технологию, разработанную его отцом.