

# BRUT D'AUTREFOIS CORBON

## БРЮТ Д'ОТРЕФУА КОРБОН



### Шампанское белое брют

**Аппелласьон:** Champagne AOP

**Сорта винограда:** 90% Шардоне, 5% Пино Нуар, 5% Пино Минье

**Содержание алкоголя:** 12%

**Содержание сахара:** 6,5 г/л

В конце Первой мировой войны Чарльз Корбон переехал в Авиз и начал работать в Шампанском доме. Свой первый виноградник он приобрел в 1920-х годах, возделывая его для последующей продажи урожая.

Его сын, Альберт, мало интересовался выращиванием винограда и работал в угольной промышленности. Его жена Жермена держала небольшое кафе.

В 1960-х годах Альберт и его сын Клод принимают решение возобновить выращивание винограда.

В 1970 году экономический кризис привел к обвалу цен на виноград. Не найдя покупателя винограда, Клод впервые решается на производство собственного шампанского. В нем проснулась настоящая страсть к созданию шампанского. Довольно скоро он отказывается от фильтрации холодной стабилизации своих вин, считая, что это их «раздевает».

С 2006 года шампанским домом Corbon руководит дочь Клода, Агнес Корбон.

### Терруар:

Часть виноградников находится в Avize (Кот де Блан) – 1,1 га под лозами Шардоне закладки 1977 года. Часть – в Долине Марн (1,7 га): Шардоне с лозами 1999 года.

### Винификация и выдержка вина:

Тщательно собранный виноград мягко прессуют на винодельне и После первичной алкогольной ферментации, вино разливается по бутылкам, где происходит вторичное брожение. Вино выдерживается 6,5 лет на осадке.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Светло-соломенный с золотистыми отблесками.

**Аромат:** Выразительные ноты свежее испеченной булочки, миндаля, груши и тонкие ноты сухофруктов.

**Вкус:** Элегантное вино со сбалансированной кислотностью, богатое тонкими нотками груши, булочки «бриошь».

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами, морепродуктами и икрой. Температура подачи: 8-10°C.