



CHAMPAGNE
CORBON

À AVIZE

— NOS VINS —

— OUR WINES —

April 2017



CHAMPAGNE
CORBON À AVIZE

— MULTI-CEPAGES —

Chardonnay : Avize-Verneuil

Pinot Noir : Vandières

Meunier : Vincelles-Trélou

CUVÉE PERDUE - N°2



BLEND

33% CHARDONNAY - AVIZE GRAND CRU
33% PINOT NOIR
33% MEUNIER

VINIFICATION

- FERMENTATION IN VATS
- ELEVAGE IN OAK BARRELS 6 MONTHS
- NO FINING,
- NO FILTERING,
- NO COLD-STABILISATION,
- BOTTLING : 2008
- DOSAGE : 5 G/L

DISGORGED IN FEBRUARY 2016
ON THE MARKET SINCE : APRIL 2017

ASSEMBLAGE

33% CHARDONNAY - AVIZE GRAND CRU
33% PINOT NOIR
33% MEUNIER

VINIFICATION

- FERMENTATION EN CUVE INOX
- ÉLEVAGE EN FÛT CHÊNE – 6 MOIS
- PAS DE COLLAGE,
- PAS DE FILTRATION,
- PAS DE STABILISATION PAR LE FROID,
- MISE EN BOUTEILLE : 2008
- DOSAGE : 5 G/L

DÉGORGÉ EN FÉVRIER 2016.
À LA VENTE DEPUIS AVRIL 2017.

BRUT D'AUTREFOIS



BLEND

90% CHARDONNAY - AVIZE GRAND CRU
10% PINOT NOIR - VANDIÈRES

VINIFICATION

- PERPETUAL/SINGLE-VAT SOLÉRA
- ELEVAGE IN A 30HL OAK Foudre
- OLDEST WINE IN THE SOLERA \pm 30 YEARS
- NO FINING,
- NO FILTERING,
- NO COLD-STABILISATION,
- BOTTLING : JULY 2010
- 50% 2008
- DOSAGE : 6,5 G/L

DISGORGED IN JUNE 2015
ON THE MARKET SINCE : JUNE 2016

ASSEMBLAGE

90% CHARDONNAY - AVIZE GRAND CRU
10% PINOT NOIR - VANDIÈRES

VINIFICATION

- CUVÉE PERPETUELLE
- ÉLEVAGE EN Foudre DE 30HL
- PLUS VIEUX VIN DANS LA SOLÉRA \pm 30 ANS
- PAS DE COLLAGE,
- PAS DE FILTRATION,
- PAS DE STABILISATION PAR LE FROID,
- MISE EN BOUTEILLE : JUILLET 2010
- 50% 2008
- DOSAGE : 6,5 G/L

DÉGORGÉ EN JUNE 2015.
À LA VENTE DEPUIS 2016

ABSOLUMENT BRUT



BLEND

25% CHARDONNAY - AVIZE GRAND CRU
25% CHARDONNAY - VERNEUIL
25% PINOT NOIR - VANDIÈRES
25% MEUNIER – VINCELLES/TRÉLOU

VINIFICATION

- NO FINING,
- NO FILTERING,
- NO COLD-STABILISATION,
- BOTTLING : JUNE 2010
- DOSAGE : 0 G/L

DISGORGED IN JUNE 2015
ON THE MARKET SINCE 2016

ASSEMBLAGE

25% CHARDONNAY - AVIZE GRAND CRU
25% CHARDONNAY - VERNEUIL
25% PINOT NOIR - VANDIÈRES
25% MEUNIER – VINCELLES/TRÉLOU

VINIFICATION

- PAS DE COLLAGE,
- PAS DE FILTRATION,
- PAS DE STABILISATION PAR LE FROID,
- MISE EN BOUTEILLE : JUIN 2010
- DOSAGE : 0 G/L

DÉGORGÉ EN JUIN 2015.
À LA VENTE DEPUIS 2016

ANTHRACITE BRUT



BLEND

25% CHARDONNAY - AVIZE GRAND CRU
25% CHARDONNAY - VERNEUIL
25% PINOT NOIR - VANDIÈRES
25% MEUNIER – VINCELLES/TRÉLOU

VINIFICATION

- NO FINING,
- NO FILTERING,
- NO COLD-STABILISATION,
- BOTTLING : JUNE 2011
- DOSAGE : 5 G/L

DISGORGED IN FEBRUARY 2017.
ON THE MARKET SINCE 2017.

ASSEMBLAGE

25% CHARDONNAY - AVIZE GRAND CRU
25% CHARDONNAY - VERNEUIL
25% PINOT NOIR - VANDIÈRES
25% MEUNIER – VINCELLES/TRÉLOU

VINIFICATION

- PAS DE COLLAGE,
- PAS DE FILTRATION,
- PAS DE STABILISATION PAR LE FROID,
- MISE EN BOUTEILLE : JUIN 2011
- DOSAGE : 5 G/L

DÉGORGÉ EN FÉVRIER 2017.
À LA VENTE DEPUIS 2017.



CHAMPAGNE
CORBON

A AVIZE

— MONO-CEPAGE —

Chardonnay only
Avize - Grand Cru

GRAND MILLÉSIME - 1996



BLEND

100% CHARDONNAY AVIZE GRAND CRU

VINIFICATION

- NO MALOLACTIC FERMENTATION
- NO FINING,
- NO FILTERING,
- NO COLD-STABILISATION,
- BOTTLING : 1997
- DOSAGE : 5 G/L

DISGORGED IN FEBRUARY 2016

ON THE MARKET SINCE : SEPT. 2016

ASSEMBLAGE

100% CHARDONNAY AVIZE GRAND CRU

VINIFICATION

- PAS DE FERMENTATION MALOLACTIQUE,
- PAS DE COLLAGE,
- PAS DE FILTRATION,
- PAS DE STABILISATION PAR LE FROID,
- MISE EN BOUTEILLE : 1996
- DOSAGE : 5 G/L

DÉGORGÉ EN FÉVRIER 2016.

À LA VENTE DEPUIS 2016

GRAND MILLÉSIME - 2005



BLEND

100% CHARDONNAY AVIZE GRAND CRU

VINIFICATION

- NO MALOLACTIC FERMENTATION
- NO FINING,
- NO FILTERING,
- NO COLD-STABILISATION,
- BOTTLING : APRIL 2006
- DOSAGE : 5 G/L

DISGORGED IN MARCH 2016
ON THE MARKET SINCE 2014

ASSEMBLAGE

100% CHARDONNAY AVIZE GRAND CRU

VINIFICATION

- PAS DE FERMENTATION MALOLACTIQUE,
- PAS DE COLLAGE,
- PAS DE FILTRATION,
- PAS DE STABILISATION PAR LE FROID,
- MISE EN BOUTEILLE : AVRIL 2006
- DOSAGE : 5 G/L

DÉGORGÉ EN FÉVRIER 2016.
À LA VENTE DEPUIS 2014

GRAND MILLÉSIME - 2006



BLEND

100% CHARDONNAY AVIZE GRAND CRU

VINIFICATION

- NO MALOLACTIC FERMENTATION
- NO FINING,
- NO FILTERING,
- NO COLD-STABILISATION,
- BOTTLING : APRIL 2007
- DOSAGE : 5 G/L

DISGORGED IN FEBRUARY 2016
ON THE MARKET SINCE 2017

ASSEMBLAGE

100% CHARDONNAY AVIZE GRAND CRU

VINIFICATION

- PAS DE FERMENTATION MALOLACTIQUE,
- PAS DE COLLAGE,
- PAS DE FILTRATION,
- PAS DE STABILISATION PAR LE FROID,
- MISE EN BOUTEILLE : AVRIL 2006
- DOSAGE : 5 G/L

DÉGORGÉ EN FÉVRIER 2016.
À LA VENTE DEPUIS 2017.



For more information, please visit
our website :

www.champagne-corbon.fr

Or contact Agnès :

agnes@champagne-corbon.fr

☎ + 339 66 42 34 93

Skype : agnes.corbon

Pour plus d'informations, merci de
visiter notre site internet :

www.champagne-corbon.fr

Ou contactez Agnès :

agnes@champagne-corbon.fr

☎ + 339 66 42 34 93

Skype : agnes.corbon

CHAMPAGNE
CORBON À AVIZE

541, avenue Jean Jaurès
51190 Avize