

A stylized, dark grey leaf graphic on the left side of the page, with a long, curved stem and two smaller, pointed lobes at the top.

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

## ASSEMBLAGE

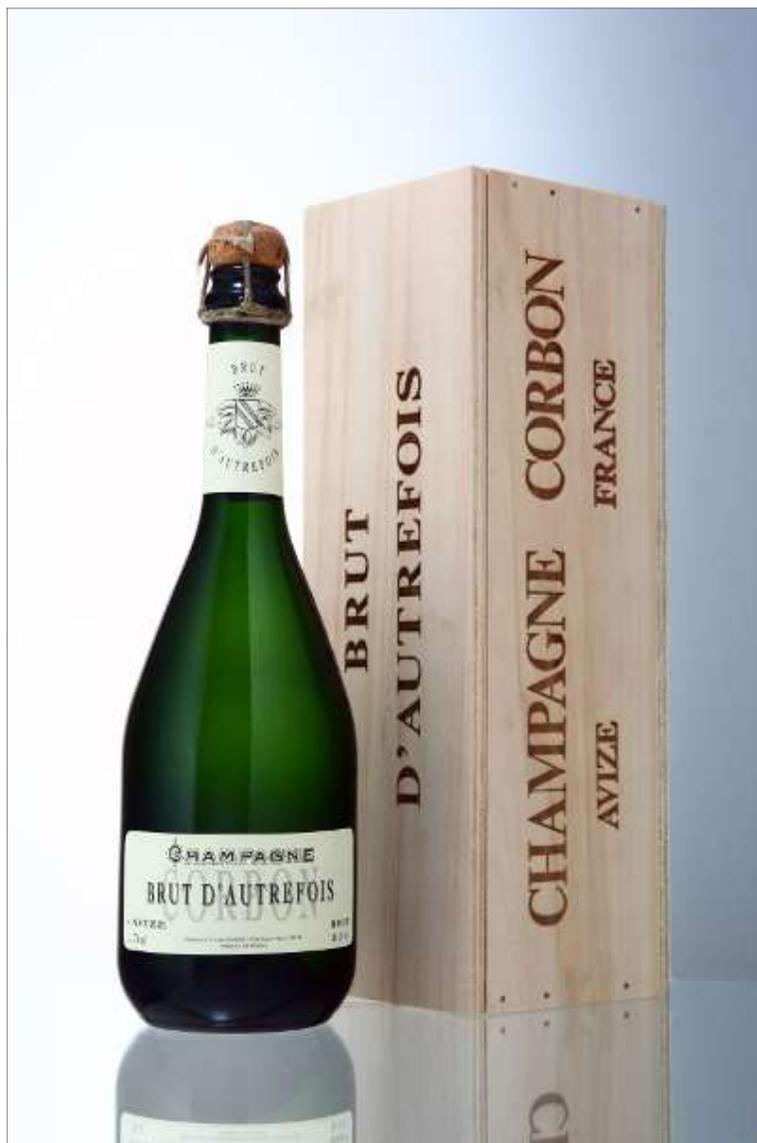
33% CHARDONNAY - AVIZE GRAND CRU  
33% PINOT NOIR  
33% MEUNIER

## 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.

# 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 FEBRUARY 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 FÉVRIER 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 : MAY 2011
- DOSAGE : 0 G/L

DISGORGED IN FEBRUARY 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 : MAI 2011
- DOSAGE : 0 G/L

DÉGORGÉ EN FÉVRIER 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 : JULY 2012
- DOSAGE : 5 G/L

DISGORGED IN FEBRUARY 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 : JUILLET 2012
- DOSAGE : 5 G/L

DÉGORGÉ EN FÉVRIER 2017.

A stylized, dark green leaf graphic on the left side of the page, with a long, curved stem and two smaller, pointed leaflets branching off to the right.

CHAMPAGNE  
CORBON À 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

## 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.

# LES BACCHANTES 2009



## BLEND

100% CHARDONNAY AVIZE GRAND CRU

## VINIFICATION

- FERMENTATION IN OAK BARRELS,
- ELEVAGE 10 MONTHS IN OAK,
- MALOLACTIC FERMENTATION COMPLETE
- NO FINING,
- NO FILTERING,
- NO COLD-STABILISATION,
- BOTTLING : JULY 2010
- DOSAGE : 5 G/L

DISGORGED IN FEBRUARY 2017  
ON THE MARKET IN MAY 2018.

## ASSEMBLAGE

100% CHARDONNAY AVIZE GRAND CRU

## VINIFICATION

- FERMENTATION EN TONNEAUX,
- ELEVAGE 10 MOIS EN TONNEAUX,
- FERMENTATION MALOLACTIQUE COMPLÈTE
- PAS DE COLLAGE,
- PAS DE FILTRATION,
- PAS DE STABILISATION PAR LE FROID,
- MISE EN BOUTEILLE : JUILLET 2010
- DOSAGE : 5 G/L

DÉGORGÉ EN FÉVRIER 2017.  
À LA VENTE EN MAI 2018.

# 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 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 2007
- DOSAGE : 5 G/L

DÉGORGÉ EN FÉVRIER 2017



For more information, please visit  
our website :

[www.champagne-corbon.fr](http://www.champagne-corbon.fr)

Or contact Agnès :

[agnes@champagne-corbon.fr](mailto: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](http://www.champagne-corbon.fr)

Ou contactez Agnès :

[agnes@champagne-corbon.fr](mailto:agnes@champagne-corbon.fr)

☎ + 339 66 42 34 93

Skype : agnes.corbon

CHAMPAGNE  
CORBON À AVIZE

541, avenue Jean Jaurès  
51190 Avize