

## Champagne Corbon (Avize - Côte des Blancs)

Grand Cru byen Avize huser mange top producenter - store som små og kendt som mindre kendte. Champagne Corbon hører til de små og mindre kendte - men det er Champagne fra absolut øverste hylde!

Champagnehuset Corbon er et meget lille hus, der nu kun laver ca. 10.000 flasker om året. Det drives i dag af Agnès Corbon, der egentlig er udannet som emballage ingeniør. Hendes første egen producerede årgang var 2009, og hun er hurtigt blevet anerkendt som en producent af Champagne i absolut topkvalitet. Hun ejer kun 3 hektar, men får lidt druer fra hendes bror, der også dyrker druer, men ikke laver Champagne selv. Hendes egne marker ligger som noget sjældent lige uden for hendes dør, og kan derfor på nærmeste hold følge med i markens og druernes udvikling.

Så med kun 10.000 flasker produceret om året, er det et scoop at jeg nu kan tilbyde disse som den eneste i Danmark - faktisk er hendes vine uhyre svære at opdrive uden for Frankrig.

Agnès Corbon har klare holdninger til Champagne og til det at producere Champagne. Der går ikke på kompromis, og hun har nogle produktionsmæssige principper, som er lidt anderledes end hendes far.

Læs mere på [www.pinochar.dk/champagne/corbon](http://www.pinochar.dk/champagne/corbon).

### Corbon - Les Bacchantes BdB Millesime 2009

Igen 100% Chardonnay Grand Cru frugt fra Avize. En af de eneste Champagner fra Corbon, der får lidt egetræsfade. Det efterlader en stor fylde og vidunderlig Champagne.

En utrolig rig Champagne i såvel duft som smag. Duften er uhyre kompleks og mange facetteret, og smagen er ligeledes bred og dyb, men smyger sig behageligt rundt i munden. En særdeles forførende Champagne!

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Smuk elegant gylden farve med fine bobler.

#### Duften

En dejlig ren duft i en skøn blanding af både lidt citrus og tropiske toner. Den er forholdsvis diskret, og begynder først at give lidt mere fra sig, når den kommer lidt op i temperatur.

#### Smagen

Smagen er skarp og præcis med en vidunderlig present syre. Den er i perfekt balance, så der er ikke noget der stikker for meget af. Ganske fyldige bobler, der faktisk klæder denne Champagne. Den har en flot koncentration takket være Grand Cru materialet, og er uhyre frisk og livlig. Den er skabt til Sushi og de lidt federe fiskeretter!

#### Eftersmagen

Smagen af denne skønne Champagne bliver hængende rigtig længe. Man kan smage den flotte frugt i op imod et minuts tid - høj klasse.