

### **Dom Caudron Epicurienne Brut**

#### **Вино Дом Кодрон Эпикюрье́н Брют, игристое белое брют**

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Производитель:** Dom Caudron

**Крепость:** 12 % об.

**Выдержка:** 5 месяцев на тонком после первичного брожение и не менее 15 месяцев на осадке после вторичного брожения

**Особенность:** возраст лоз 50 лет. Ручной сбор.

**Сорт винограда:** Пино Менье

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** преобладают тона жареного миндаля, желтой черешни, грейпфрута, дополненные нюансами бузины, персика и спелого желтого яблока

**Вкус:** богатый, хорошо сбалансированный, с тончайшей кислотностью, тонами сливочного масла и свежееиспеченной булочки в продолжительном фруктовом-медовом послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из белого мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.



### **Dom Caudron Fascinante Rose Brut**

#### **Вино Дом Кодрон Фасина́т Брют, игристое розовое брют**

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Производитель:** Dom Caudron

**Крепость:** 12 % об.

**Выдержка:** не менее 24 месяцев на осадке после вторичного брожения

**Особенность:** Ручной сбор. По завершении яблочно-молочного брожения вино из Шардоне некоторое время выдерживается в дубовых бочках

**Сорт винограда:** Пино Менье, Шардоне

**Цвет:** лососевый

**Аромат:** наполнен легкими нотами полевых цветов и спелых фруктов, нежными нюансами лесных ягод (клюква, брусника) и розы

**Вкус:** сбалансированный, гармоничный, с прекрасным соотношением кислотности и сладости и нотами грейпфрута, корзинки с лесными ягодами и взбитыми сливками в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** подойдет на роль аперитива, как сопровождение холодных закусок и легких блюд из рыбы и мяса птицы.



## Dom Caudron Sublimate 50/50 Brut

### Вино Дом Кодрон Сублимит 50/50 Брют, игристое белое брют

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Производитель:** Dom Caudron

**Крепость:** 12 % об.

**Выдержка:** не менее 15 месяцев на осадке после вторичного брожения.

**Особенность:** Ручной сбор. По завершении яблочно-молочного брожения вино из Шардоне выдерживается в дубовых бочках в течении 6 месяцев.

**Сорт винограда:** Шардоне, Пино Менье

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** проявляются ноты засахаренного лимона и марципана.

После аэрации проявляются нюансы персика, груши, спелых цитрусовых фруктов, свежего хлеба и минералов

**Вкус:** сочный, насыщенный, утонченный, со сбалансированной кислотностью, нотами яблока, лимона и устричных раковин, кремовой текстурой в долгом, энергичном, минеральном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** дополнит вкус пасты с лососем в сливочном соусе, гребешков на гриле и ракообразных.



## Dom Caudron Prediction Brut

### Вино Дом Кодрон Предиксьон Брют, игристое белое брют

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Производитель:** Dom Caudron

**Крепость:** 12 % об.

**Выдержка:** не менее 24 месяцев на осадке после вторичного брожения.

**Сорт винограда:** Пино Менье

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** наполнен тонами персика, грушевого джема, фруктового мармелада, а также дразнящими нотами меда, имбирного пряника и сухофруктов. Их дополняют восхитительные медово-ванильные нюансы сладкой выпечки.

**Вкус:** элегантный, округлый, соблазнительный, со сладкими фруктовыми и кондитерскими нотками, нюансами медовых леденцов и ванили в длительном послевкусии.

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сочетается с горько-сладкими блюдами тайской или индийской кухни, рыбой на гриле.



Шампанское Dom Caudron из деревни Пасси-Гриньи – ода сорту винограда Менье, королевскому сорту из долины Марны. Созданный по инициативе винного кооператива, бренд успешно развивается и делает много для винного туризма.

Кооператив Пасси-Гриньи многим обязан приходскому священнику Эме Кодрону. В 1929 году отец Кодрон (Dom Caudron) проявил дальновидную щедрость, дав деревенским виноградарям 1000 франков, чтобы они могли купить помещение и свой первый пресс. Благодетель был прав. Так был дан старт производству, и последовало развитие кооператива в самом сердце красивейшего уголка долины Марны, где преобладает сорт винограда Менье.

Виноделы получили производственную площадку, инструменты и прессовое оборудование, чтобы использовать, производить и демонстрировать плод их общей страсти: Менье. С тех пор они объединили свой опыт, чтобы создать изысканное шампанское, которое нравится всем. Дом Кодрон стал олицетворением их шампанского, будто бы продолжая наслаждаться вином, полностью сделанным из Менье.

Менье оставался визитной карточкой этих виноградарей. Глубокое знание оригинального сорта винограда привело к созданию ряда шампанских вин, которые раскрывают его фруктовую индивидуальность во всех его формах, от самых простых до самых сложных.

Первоначально виноградники занимали 12 га. Сейчас занимает площадь более 130 гектаров на склонах долины Марны. С тех пор более 60 виноградарей присоединились к движению, чтобы поддержать дух сотрудничества и продвижения, начатый Домом Кодроном в 1929 году.

Сегодня 90 производителей производят терруарное шампанское на винограднике площадью 130 гектаров с полным контролем - от винограда до бокала.

Виноделы шампанского Dom Caudron практикуют разумный подход к виноградарству. Сочетая свой виноград, 90% которого происходит из деревни Пасси-Гриньи, а также из соседних деревень, дом Dom Caudron использует в производстве высококачественные шампанские вина, представляющие уникальный терруар наилучшим образом.