

## Классификация игристых вин по содержанию сахара



Брют натюр  
Brut nature  
Dosage zero  
Pas dosé  
менее 3 г/л  
или без сахара



Экстра брют  
Extra brut  
0–6 г/л



Брют  
Brut  
менее 12 г/л



Extra-Dry  
12–17 г/л



Сухое  
Sec  
17–32 г/л



Полусухое  
Demi-sec  
32–50 г/л



Сладкое  
Doux  
более 50 г/л

# Классификация игристых вин по методу производства

## ТРАДИЦИОННЫЙ или КЛАССИЧЕСКИЙ МЕТОД («шампенуа»)



Базовое вино разливается в бутылки и смешивается с тиражным ликером (дрожжи + сахар)



Вторичная ферментация проходит в бутылке. Когда брожение заканчивается, вино остается в погребе для выдержки на осадке дрожжей



Для удаления осадка используется техника ремюажа и дегоржажа



Перед укупоркой в бутылку добавляется экспедиционный ликер

## РЕЗЕРВУАРНЫЙ МЕТОД («Шарма»)



Базовое вино\* заливается в герметичный резервуар из нержавеющей стали, туда же добавляется тиражный ликер (дрожжи + сахар)



За короткий срок (меньше месяца) вино проходит вторичную ферментацию








Для удаления осадка вино под давлением пропускают через специальный фильтр








Розлив под давлением, укупорка

\* за исключением Асти – оно производится модифицированным резервуарным методом: ферментация осуществляется однократно, сразу в резервуарах.

# ИГРИСТЫЕ ВИНА, произведённые традиционным методом

	ШАМПАНСКОЕ	КРЕМАН	КАВА	ФРАНЧАКОРТА	КАП КЛАССИК	Игристые Вина АОР
 <p>страна, регион происхождения</p>	Франция Шампань	Франция Эльзас, Бургундия, Бордо, Долина Луары, Лиму (Лангедок), Жюра, Савойя, Долина Роны	Испания: Каталония, Валенсия	Италия: Ломбардия	ЮАР	Франция
 <p>сортовой состав</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пино нуар</li> <li>• Шардоне</li> <li>• Пино менье</li> </ul>	в зависимости от региона	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Макабео</li> <li>• Ксарельо</li> <li>• Парельяда</li> <li>• Шардоне</li> <li>• Трепат</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Шардоне</li> <li>• Пино нуар</li> <li>• Пино блан</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пино нуар</li> <li>• Шардоне</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Шенен Блан</li> <li>• Мозак</li> <li>• Шардоне</li> </ul>
 <p>выдержка</p>	Минимум 15 месяцев	в зависимости от региона	минимум 9 месяцев	минимум 25 месяцев	минимум 9 месяцев	минимум 9 месяцев
 <p>Союз Экспертов <b>СОМЕЛЬЕ</b> Наши бренды в Коллекциях СОМЕЛЬЕ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гардэ</li> <li>• Труйяр</li> <li>• Шарль Миньон</li> <li>• Врэн-Оже</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эмери Креман де Лиму</li> <li>• Люсьен Эдельштайн Креман д' Эльзас</li> <li>• Филипп Вялле Креман де Савойя</li> <li>• Тимберле Креман Де Бордо</li> <li>• Филипп Де Шармий Креман Де Луар</li> <li>• Домен Де Савани Креман Дю Жюра</li> <li>• Ла Мезон Дю Креман Креман Де Бургонь</li> <li>• Каро Креман Де Ди</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Паго де Тарсис</li> <li>• Пере Вентура</li> <li>• Доминио де Тарсис</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Корте Аура</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кристина Труссо</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жан де Вальмер Вувре</li> <li>• Броссе Сомюр</li> <li>• Эмери Бланкет де Лиму</li> </ul>
 <p>Аромат и вкус</p>	<p><b>Выдержка вина на осадке делает вино более сложным, тонким и изысканным, в вине к фруктовым и цветочным оттенкам добавляются ореховые, сливочные, бисквитные тона. Чем дольше выдержка на осадке, тем сложнее букет.</b></p>					

# ИГРИСТЫЕ ВИНА, произведенные резервуарным способом

	ПРОСЕККО	АСТИ	Итальянские игристые вина	Ламбруско	Игристые вина Франции, Германии, Португалии
 страна, регион происхождения	Италия: Венето и Фриули	Италия: Пьемонт	Италия: все регионы	Италия: Эмилия - Романья	Франция, Германия, Португалия
 сортовой состав	Глера	Москато бьянко	Белые и красные сорта винограда	Ламбруско	<ul style="list-style-type: none"> <li>Германия – Рислинг и др.</li> <li>Франция – белые и красные сорта</li> </ul>
 выдержка	<b>НЕТ</b>				
 <b>СОЮЗ ЭКСПЕРТОВ СОМЕЛЬЕ</b>  Наши бренды в Коллекциях СОМЕЛЬЕ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Фолладор</li> <li>Борго Сан Пьетро</li> <li>Вилла Гранда</li> <li>Бачио делла Луна</li> <li>Ривани</li> <li>Приме Нотти</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кальдиурола</li> <li>Ривани</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приме Нотти</li> <li>Ривани</li> <li>Франкориани</li> </ul>	Ламбруско	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вилла Хьюсен</li> <li>Филипп Дюблан</li> </ul>
 Аромат и вкус	Укороченное брожение в резервуарах и минимальный контакт с дрожжевым осадком позволяют сохранить природную свежесть и фруктовый аромат вин, обусловленный сортовыми характеристиками				