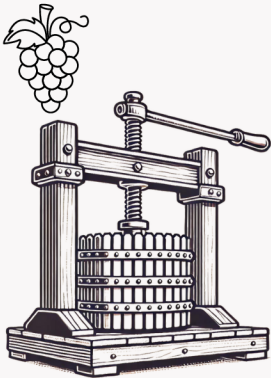


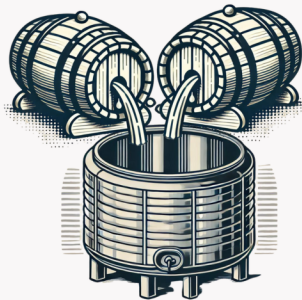
ТРАДИЦИОННЫЙ МЕТОД

ПРЕСС И ФЕРМЕНТАЦИЯ



БАЗОВОЕ ВИНО И КУЛАЖИРОВАНИЕ

Смешиваются разные вина и даже урожаи



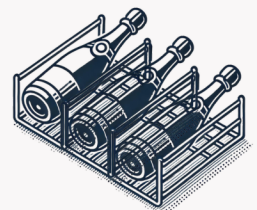
ТИРАЖ

Добавление тиражного ликера (liqueur de tirage), в основном это смесь сахара, дрожжей и вина



ВЫДЕРЖИВАНИЕ НА ОСАДКЕ

Вторая ферментация в бутылке, бутылки закупориваются Кроненпробками (как на пиво) и выдерживаются на осадке не менее 9 месяцев (для шампанского – не менее 12 месяцев).

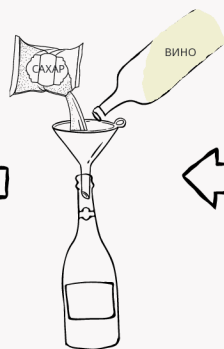


УКУПРОВКА И МАРКИРОВКА



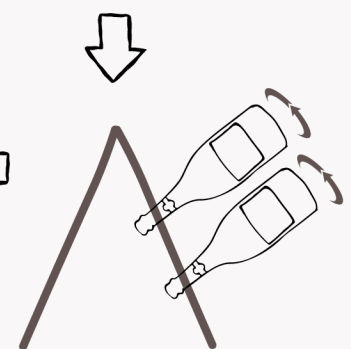
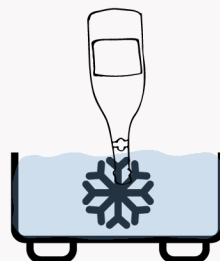
ДОЗАЖ

Экспедиционный ликер (liqueur d'expédition) Недостающая жидкость добавляется, это то же вино из другой бутылки (O-Dosage) или смесь вина/сока и сахара.



ДЕГОРЖАЖ

Горлышко бутылки замораживают, и осадок (умершие дрожжи) выдавливается вместе со льдинкой посредством углекислого газа, когда бутылка открывается



РЕМЮАЖ

Бутылки располагаются под углом 45 градусов для сбора осадка в горлышке бутылки, это делается вручную или с использованием механизации (гиропалет).

ТРАДИЦИОННЫЙ МЕТОД имеет множество названий: Methode Champenoise, Methode Traditionnelle, Classic Method, Metodo Classico, Cap Classique и т. д.

Первые игристые вина известны с **1530 года**; В **1729 году** RUINART основал старейший дом шампанского; **VEUVE CLICQUOT** изобрела процесс ремюажа и произвела первое выдержанное шампанское.

Традиционный метод в мире:

ФРАНЦИЯ: Champagne, Crémant, Saumur & Vouvray, Blanquette de Limoux

ИТАЛИЯ: Franciacorta, Trento DOC, Alta Langa, Metodo Classico

ИСПАНИЯ: Cava, Corpinnat, Classic Penedès

ГЕРМАНИЯ: Winzersekt

ЮЖНАЯ АФРИКА: Cap Classique

НОВЫЙ СВЕТ: Traditional method или синонимы