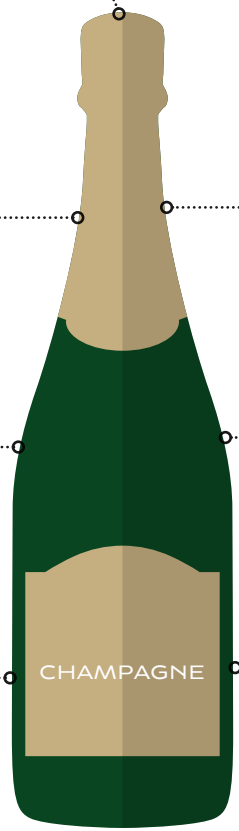
LA CONSERVATION
DES VINS DE CHAMPAGNE



Laisser reposer la bouteille après un long trajet

Stocker les flacons dans l'obscurité et utiliser, de préférence, des factices dans les lieux d'exposition

Conserver vos bouteilles dans un espace dédié, **à l'abri de toute odeur**

Préférer une **température entre 10 et 15 °C**

Ventiler le lieu de stockage

Privilégier une **hygrométrie entre 60 % et 80 %**

Conserver les bouteilles **couchées** ou **debout** (pas d'influence sur la qualité du vin)

« Le Champagne aide à l'émerveillement. » **GEORGE SAND**

En savoir plus : **champagne.education**

©Comité Champagne 2024 - Toute reproduction totale ou partielle de ce document est interdite sauf autorisation préalable et écrite du Comité Champagne.