



LE SERVICE DU CHAMPAGNE

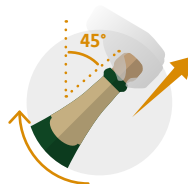
TEMPÉRATURE



- ▶ **Plonger la bouteille dans un seau à glace**
rempli à moitié d'eau et de glace, **30 minutes avant le service**
ou
- ▶ **Placer la bouteille dans le bas du réfrigérateur**
quelques heures avant le service
- ✔ **Température de service recommandée : entre 8 et 10 °C**

OUVERTURE DE LA BOUTEILLE

- 1 **Essuyer la bouteille avec un lingeau**
- 2 **Présenter la bouteille**
- 3 **Retirer la coiffe**
- 4 **Dégager l'œillet du muselet**
- 5 **Retirer le muselet en maintenant le bouchon**
- 6 **Saisir la bouteille et l'incliner d'un angle de 30 à 45 degrés**
⚠ Veiller à ne pas incliner la bouteille vers une personne
- 7 **Tenir le bouchon puis faire tourner la bouteille**
- 8 **Dégager délicatement le bouchon sans le laisser échapper**



SERVICE

Pour établir harmonieusement une collerette*, **servir en deux temps, de manière lente et régulière**

*Collerette : bulles qui s'accumulent contre la paroi du verre



VERRERIE

- ▶ **Haut, ventru et resserré en haut**
Permet au vin de bien exprimer ses arômes et aux bulles de se développer

⚠ Bien entretenir les verres est primordial pour éviter les anomalies dans la formation des bulles :

- lavage à l'eau chaude et **sans détergent**
- séchage à l'air libre ou avec un torchon

APRÈS LE SERVICE

- ▶ **Utiliser un bouchon hermétique**
pour refermer la bouteille.



- ▶ Une personne qui collectionne des capsules de Champagne est un « placomusophile ».

En savoir plus : champagne.education