

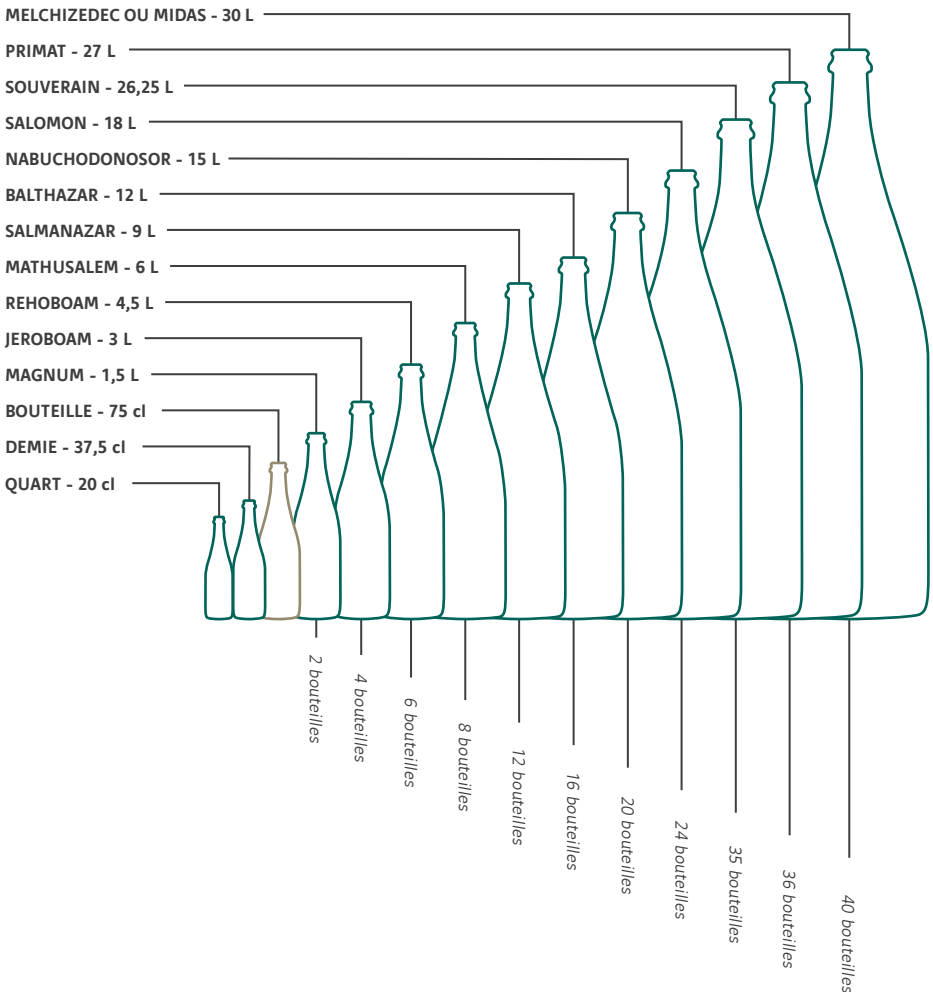


ボトル

ボトルはシャンパーニュにおいて最も象徴的な要素のひとつです。単なる容器ではなく、ワイン醸造のための道具なのです。

シャンパーニュ製法の原則は、ボトル内で二次発酵を行うことです。つまり、ボトルは瓶詰めから販売に至るまでの、ワイン醸造の全ての工程で使用されます。

シャンパーニュ産ワインは、最も実用的なサイズから、特別な日のための大容量ボトルまで、幅広い容量で提供される唯一のワインです。



©Comité Champagne 2024 - シャンパーニュ委員会から事前の許可なく、本書の一部およびすべてを複製することは禁止されています。



▶ ミダスポトルは、シャンパーニュグラス約240杯分の容量です！

詳しくはこちら: champagne.education