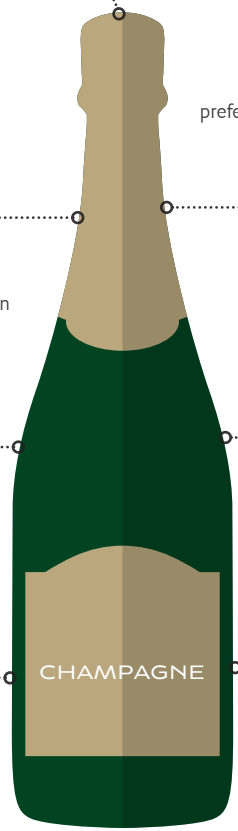
CONSERVACIÓN DE LOS VINOS DE CHAMPAGNE



Dejar reposar la botella tras un largo trayecto

Conserve sus botellas en un espacio idóneo, **estanco de cualquier olor**

Ventile el lugar de almacenamiento

Conserve las botellas en **posición de vertical o tumbada** (no influye en la calidad del vino)

Almacene las botellas en la oscuridad y utilice, preferiblemente, botellas ficticias en los lugares de exposición

Prefiera una **temperatura entre 10 y 15°C**

Favorezca una **higrometría entre 60% y 80%**

> EL CHAMPAGNE AYUDA A LA FASCINACIÓN.
>
> **GEORGE SAND**

Más información : **champagne.education**

©Comité Champagne 2024 - La reproducción de este documento, en su totalidad o en parte, está prohibida salvo autorización expresa y por escrito del Comité Champagne.