



EL SERVICIO DEL CHAMPAGNE

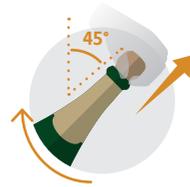
TEMPERATURA



- ▶ **Sumergir la botella en una cubitera** medio llena de agua y hielo, **30 minutos antes del servicio**
o
- ▶ **Colocar la botella en la parte inferior del frigorífico** unas horas antes del servicio
- ✔ **Temperatura de servicio recomendada: 8 - 10°C**

APERTURA DE LA BOTELLA

- 1 **Seque la botella con un paño**
- 2 **Presente la botella**
- 3 **Retire la cofia**
- 4 **Retire el bucle del bozal**
- 5 **Retire el bozal sujetando el tapón**
- 6 **Agarre la botella e inclínela en un ángulo de 30-45°**
⚠ Tenga cuidado de no inclinar la botella hacia una persona
- 7 **Sujete el tapón y luego gire la botella**
- 8 **Retire suavemente el tapón sin dejarlo escapar**



SERVICIO

Para crear de forma armoniosa un collar*, **servir en dos tiempos y de forma lenta y regular**

*collar: burbujas que se acumulan en la parte superior de la copa



DESPUÉS DEL SERVICIO

- ▶ **Utilice un tapón hermético** para volver a cerrar la botella



COPAS

- ▶ **Alta, abultada y estrecha en la parte superior**
Permite que el vino exprese sus aromas y que las burbujas se desarrollen



⚠ Una buena limpieza de las copas es primordial para evitar las anomalías en la formación de las burbujas:

- lavar con agua caliente y **sin detergente**
- secar al aire o con un paño



- ▶ Una persona que colecciona cápsulas de Champagne se denomina "placomusófilo".