



LE SERVICE DU CHAMPAGNE

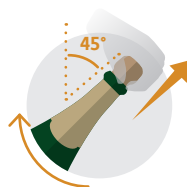
TEMPÉRATURE



- **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*



APRÈS LE SERVICE

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



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



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

En savoir plus : champagne.education