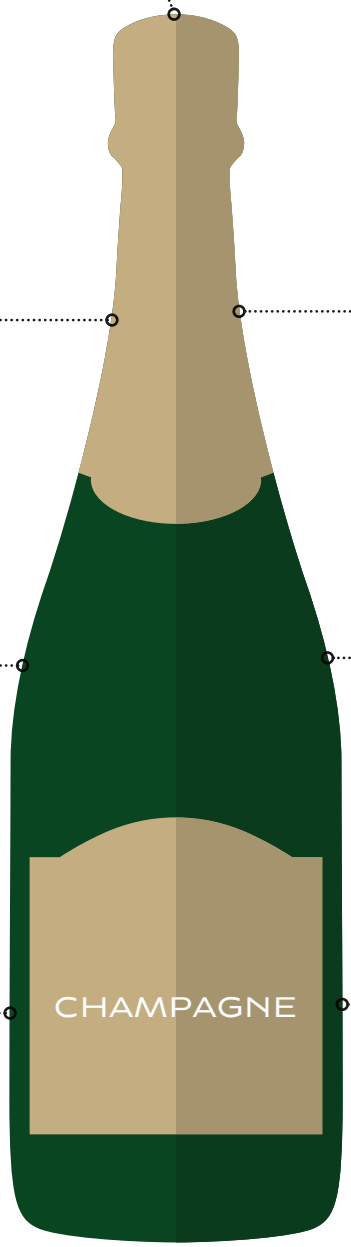
FICHE DE SYNTHÈSE

CONSERVATION DES VINS DE CHAMPAGNE

COMITÉ CHAMPAGNE



Laisser reposer la bouteille après un long trajet

Stocker les flacons dans l'obscurité et utiliser, de préférence, des factices dans les lieux d'exposition

Conserver vos bouteilles dans un espace dédié, **à l'abri de toute odeur**

Préférer une **température entre 10 et 15°C**

Ventiler le lieu de stockage

Privilégier une **hygrométrie entre 60% et 80%**

Conserver les bouteilles en **position debout ou couchées** (pas d'influence sur la qualité du vin)

> « Le Champagne aide à l'émerveillement. »
>
> **GEORGE SAND**

En savoir plus : **champagne-mooc.com**