

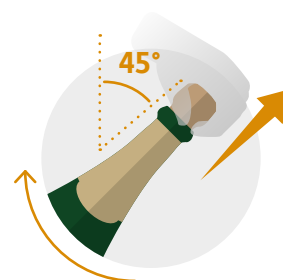
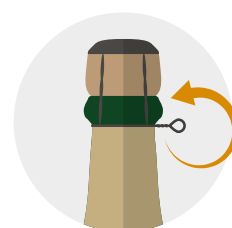
TEMPÉRATURE



- ▶ **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 : 8 - 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°
⚠ 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

Servir en deux fois et
aux deux tiers du verre

⚠ Ne pas prendre le verre
du client pour le servir



VERRERIE

▶ **Haut, ventru et resserré en haut**
Permet au vin de bien exprimer ses arômes et aux bulles de se développer



APRÈS LE SERVICE

- ▶ **Utiliser un bouchon hermétique** pour refermer la bouteille une fois ouverte
- ▶ **Non, mettre une petite cuillère dans le goulot** de la bouteille ne l'empêche pas de dégazer



⚠ 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 de coton



▶ Une personne qui collectionne des capsules de Champagne est nommée "placomusophile".

En savoir plus : champagne-mooc.com