

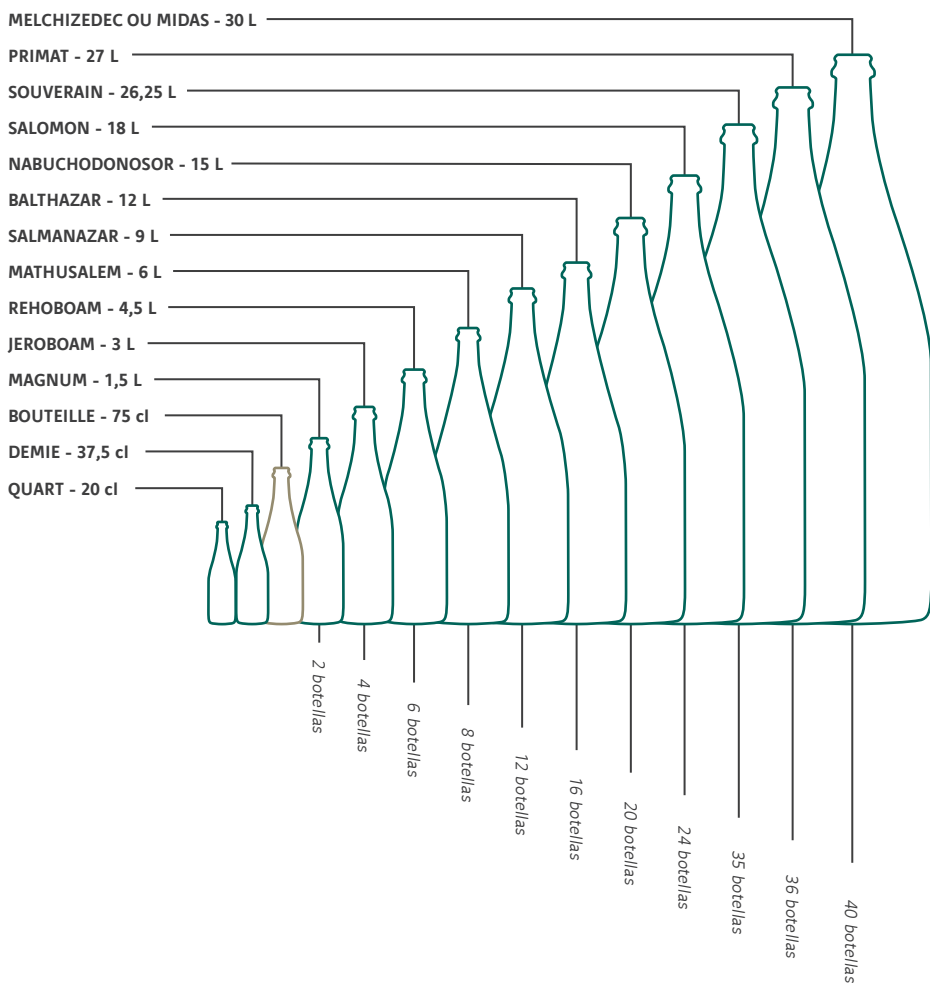


BOTELLAS

La botella es uno de los elementos más emblemáticos de Champagne: **más que un recipiente, es una herramienta enológica.**

La base del método champenois es realizar la **segunda fermentación** alcohólica en botella. Esta se utilizará **durante toda la elaboración: desde el embotellado hasta la comercialización.**

El vino de Champagne es el único que se presenta en numerosos formatos: del formato más práctico al tamaño gigante para ocasiones excepcionales.



► ¡El Midas tiene capacidad para aproximadamente 240 copas de Champagne!

Más información : champagne.education