

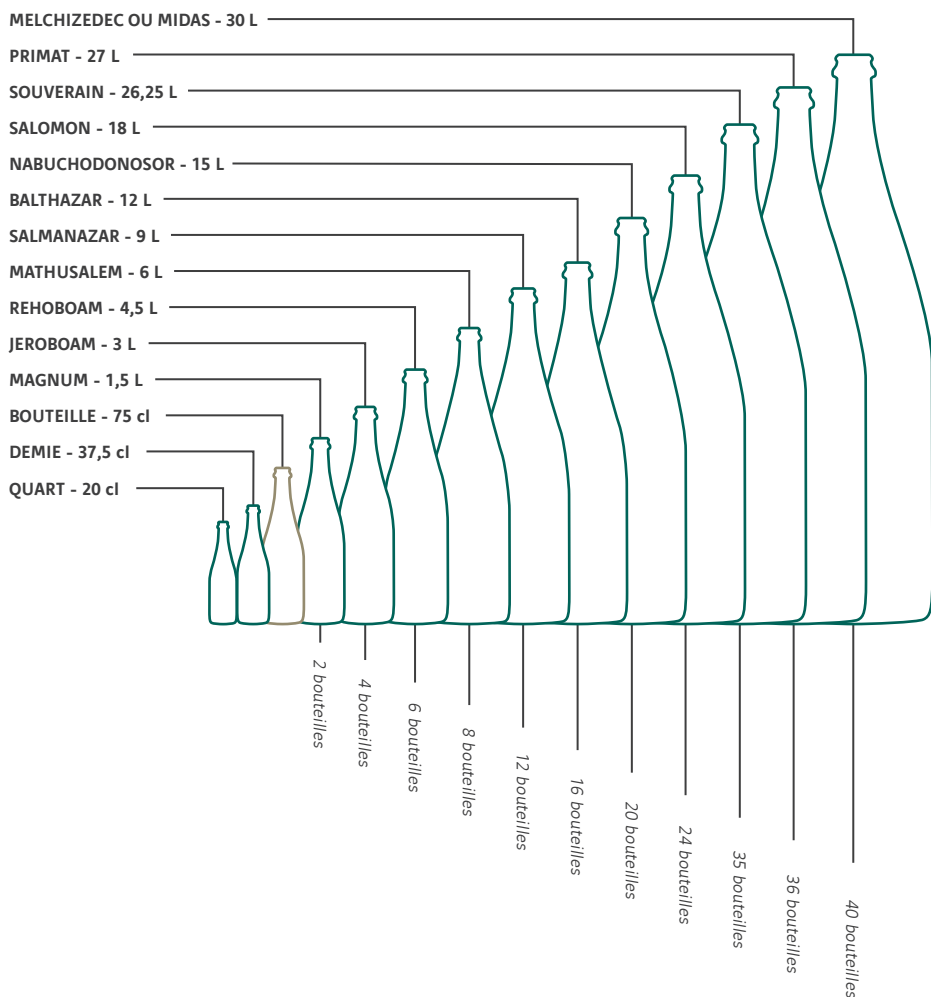


FLACONNAGE

Le flacon est un des éléments les plus emblématiques de Champagne : **plus qu'un contenant, c'est un outil œnologique.**

Le principe de la « **méthode champenoise** » est de réaliser la **seconde fermentation alcoolique en bouteille**. Celle-ci sera utilisée **tout au long de l'élaboration : du tirage à la commercialisation**.

Le vin de Champagne est le seul à se décliner en de très nombreux formats du plus pratique au gigantisme pour des moments d'exception.



► Le Midas a une contenance d'environ 240 flûtes de Champagne !

En savoir plus : champagne.education