



シャンパーニュのサービス

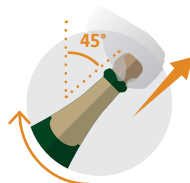
ボトルの温度管理



- ▶ サービスする30分前に氷と水を半分ずつ入れたワインクーラーにボトルごと入れて冷やします
または
- ▶ サービスの数時間前に、冷蔵庫の下段に入れて冷やします
- ✓ シャンパーニュの適温: 8~10℃,
ヴインテージ・シャンパーニュは12℃まで

ボトル開栓の手順

- 1 ボトルをナブキンで拭きます
- 2 ボトルをゲストにお見せします
- 3 キャップシールを取り除きます
- 4 コルクワイヤーの輪を起こし緩めます
- 5 栓を押さえコルクワイヤーを取り除きます
- 6 ボトルをしっかり持ち、角度30~45℃に傾けます
△ ボトルを人に向けて傾けないように
- 7 栓を押さえながらボトルを回します
- 8 押さえながらゆっくりと栓を抜きます



サービス

調和の取れたカラーを得るために、ゆっくりと均等に2回でサーブします。

コレット: グラスの周りに集まった泡。



グラス

高さと十分なふくらみがあり上部が細まったグラス
シャンパーニュのアロマを引き出し、発泡を促します。



サービスが終わったら

- ▶ 一度開栓したボトルには密封栓で栓をします



△ 美しい泡の生成には、グラスの適切な取り扱いが大変重要です。

- ・洗剤を使わずにお湯で洗う
- ・そのまま乾かすか、コトンの布巾で拭く



▶ シャンパーニュのキャップの収集をする人のことをフランス語で「ブラコミュソフィール」といいます。

詳しくはこちら: champagne.education