



EL SERVICIO DEL CHAMPAGNE

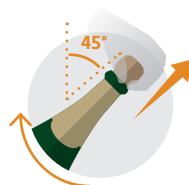
TEMPERATURA



- **Sumergir la botella en una cubitera**
medio llena de agua y hielo, **30 minutos antes del servicio**
- o
- **Colocar la botella en la parte inferior del frigorífico**
unas horas antes del servicio
- ✓ **Temperatura de servicio recomendada: 8 - 10°C,**
y hasta 12° para los millésimés

APERTURA DE LA BOTELLA

- 1 Seque la botella con un paño
- 2 Presente la botella
- 3 Retire la cofia
- 4 Retire el bucle del bozal
- 5 Retire el bozal sujetando el tapón
- 6 **Agarre la botella e inclínala en un ángulo de 30-45°**
⚠ Tenga cuidado de no inclinar la botella hacia una persona
- 7 **Sujete el tapón y luego gire la botella**
- 8 **Retire suavemente el tapón sin dejarlo escapar**



SERVICIO

Para crear de forma armoniosa un collar*, **servir en dos tiempos y de forma lenta y regular**

**collar: burbujas que se acumulan en la parte superior de la copa*



COPAS

- **Alta, abultada y estrecha en la parte superior**
Permite que el vino exprese sus aromas y que las burbujas se desarrollen



DESPUÉS DEL SERVICIO

- **Utilice un tapón hermético** para volver a cerrar la botella



- ⚠ Una buena limpieza de las copas es primordial para evitar las anomalías en la formación de las burbujas:
 - lavar con agua caliente y **sin detergente**
 - secar al aire o con un paño



- Una persona que colecciona cápsulas de Champagne se denomina "placomusófilo".