



CHAMPAGNE

GUILLOZET

VIGNERON À VANDIÈRES

La conservation

Les conditions

Pour des conditions idéales, les bouteilles doivent être conservées couchées, dans un endroit frais, sec et ventilé, à l'abri de la lumière et des grandes variations de température.

La durée

Le vieillissement a été réalisé dans nos caves et maîtrisé dans le temps pour mettre à votre disposition nos cuvées avec le degré de maturité optimal. Vous pouvez, cependant, garder encore quelques années vos bouteilles avant de les déguster.

La dégustation

La température

Le champagne se déguste frais, jamais glacé (blocage des arômes) ni tiède (impression de « lourdeur »). La température idéale se situe entre 8°C et 10°C, soit 20 à 30 min dans un seau à glace ou 3 à 4 heures au réfrigérateur. Il est possible de le laisser plus longtemps à condition que la température reste constante.

Le service

La bouteille de champagne est sous pression, il faut donc en maîtriser l'ouverture et éviter de la secouer.

- Inclinez légèrement la bouteille et dégager la boucle du muselet
- Enlevez le muselet tout en maintenant le bouchon, en évitant de placer la trajectoire de celui-ci dans la direction d'un convive
- Toujours en tenant fermement le bouchon, saisissez le corps de la bouteille et effectuez un mouvement de rotation pour dégager doucement le bouchon du goulot, sans le laisser s'échapper
- Remplissez le verre au maximum au 2/3.

Le verre

Il est conseillé de déguster le champagne dans des verres en forme de tulipe permettant une belle expression des arômes et de l'effervescence.

L'appréciation

L'instant

Symbole des moments d'exception ou partenaire des belles occasions, vous apprécierez votre champagne à l'apéritif ou lors d'un repas, de l'entrée jusqu'au dessert.

