

Champagne : toujours de la fête

Depuis des générations, les vignerons champenois sont plus de 15 000 à façonner des champagnes aux multiples facettes. Cela s'est traduit dès 1936 par la reconnaissance de l'AOC « Champagne » fixée dans une aire strictement délimitée et des règles communes de production.

COMMENT LE RAFRAÎCHIR ?

- Dans un seau : la bouteille sortie de la cave, plongée dans un mélange d'eau et de glaçons sera à bonne température en 15 à 20 minutes.

- Au réfrigérateur : couchez la bouteille dans le bas du réfrigérateur 3 à 4 heures avant de la servir.

Le champagne se boit bien frais, jamais glacé. Plus le champagne est jeune et vif, plus il conviendra de le servir frais (8°C). Un champagne mature ou millésimé supportera 10°C.

Pour ouvrir la bouteille, défaire le muselet ; prendre en main le bouchon ; et tourner la bouteille sur elle-même en la tenant par le fond ; le bouchon viendra tout seul...

Notre sélection

COFFRETS DE NOËL POUR ESTHÈTES

BRUT RÉSERVE EN BLANC POL ROGER UN CADEAU SOPHISTIQUÉ

Ce coffret compact est tout de blanc vêtu. Il est orné du blason Pol Roger, doré à chaud. Conçu comme un écrin à bouteille, il s'ouvre et se ferme par un rabat aimanté, doté d'une languette en tissu pour le manipuler facilement. À l'intérieur se niche le Brut Réserve et 2 flûtes (21 cl), siglées également des armoiries Pol Roger. Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Nez et bouche : fruits et épices dans un équilibre suave.

Existe aussi en coffret trio avec 3 bouteilles.

Cavistes. Ou en ligne.
Tél. clients : 03 26 59 58 00 et www.polroger.com

