

ШАМПАНСКОЕ/SHAMPAGNE

*Шампанское – игристое вино, получаемое путем двойного брожения, строго определенным способом, произведенное в регионе Шампань (Франция).*

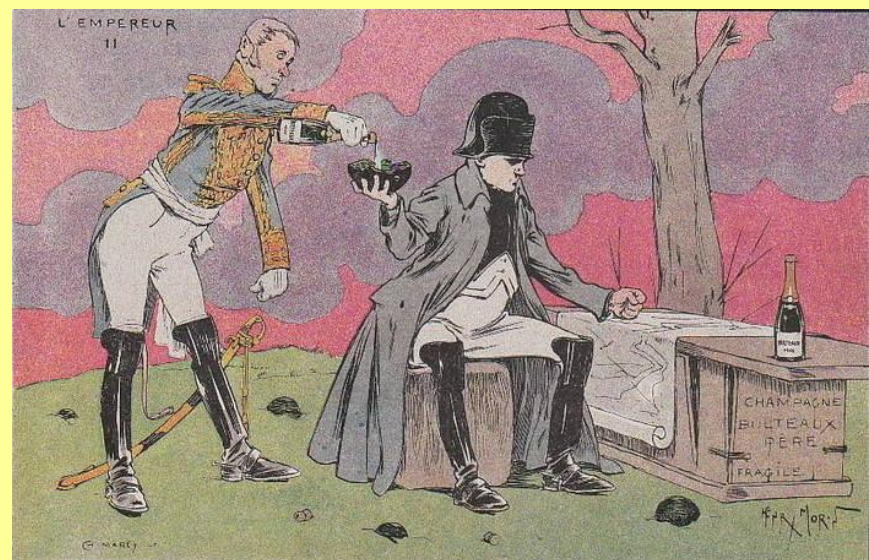




# ИСТОРИЯ



История шампанского начинается с XVII века и связана с именем монаха Пьера Периньона.

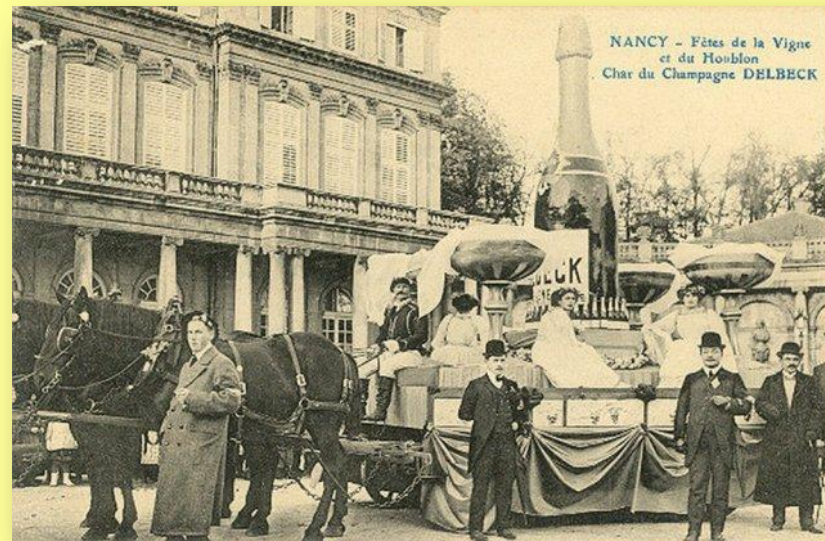




# ГДЕ ДЕЛАЮТ



**Шампань** является самым северным винодельческим регионом Франции.





# ВИНОГРАД



Pinot Noir



Chardonnay



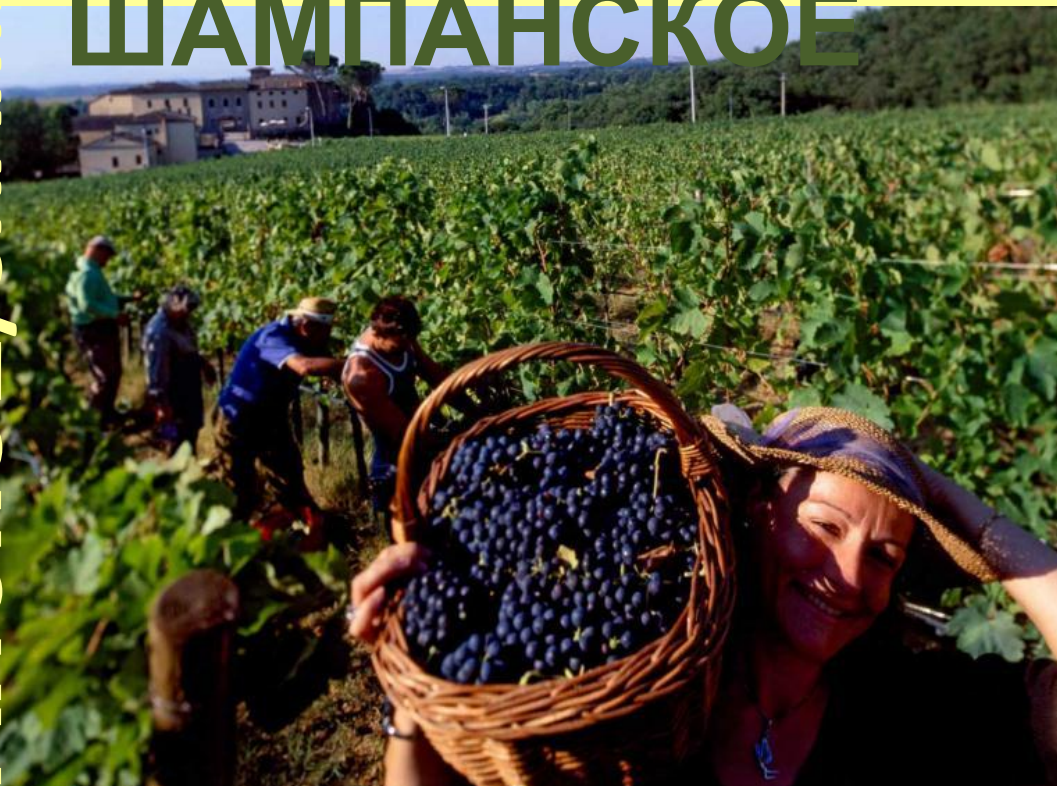
Pinot Meunier





ШАМПАНСКОЕ/SHAMPAGNE

# КАК ДЕЛАЮТ ШАМПАНСКОЕ



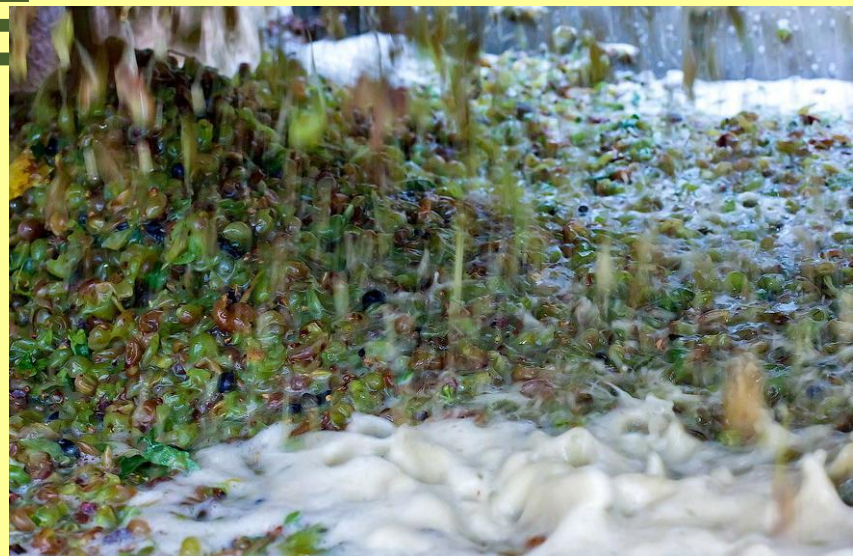
NE





ШАМПАНСКОЕ/SHAMPAGNE

# КАК ДЕЛАЮТ ШАМПАНСКОЕ

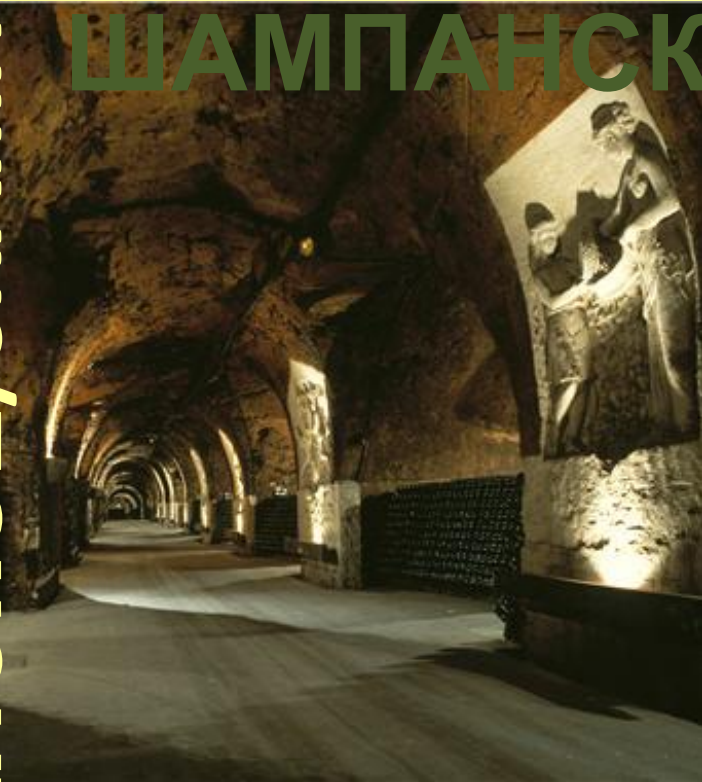


NE



ШАМПАНСКОЕ/ШАМПАГ

# КАК ДЕЛАЮТ ШАМПАНСКОЕ





ШАМПАНСКОЕ / CHAMPAGNE

# КАК ДЕЛАЮТ ШАМПАНСКОЕ





# КЛАССИФИКАЦИЯ



*По цвету и сортам винограда*

**BLANC DE BLANC** — только Шардоне.

**BLANC DE NOIR** — только черные сорта.

**ROSE** — получено купаживанием или частичной мацерацией.



*По содержанию сахара*

**BRUT** — самое сухое, 5—15 г/л.

**EXTRA DRY** — достаточно сухое, 13—20 г/л.

**DRY/SEC** — полусухое, 17—35 г/л.

**DEMI SEC** — полусладкое, 33—50 г/л.

**SWEET/DOUX** — сладкое, свыше 50 г/л.



# ПОДАЧА



1. Вынуть бутылку из кулера, вытереть салфеткой.
2. Презентовать бутылку клиенту, озвучив название и год урожая (если он указан).
3. Отделить фольгу.
4. Раскрутить мюзле, держа бутылку под углом 45 градусов.
5. Зафиксировать пробку и покрутить бутылку вокруг оси.
6. Бесшумно извлечь пробку из горлышка.





# ШАМПАНСКОЕ/ШАМПАГ

NE

# ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ

