

ШАМПАНСКОЕ/SHAMPAGNE

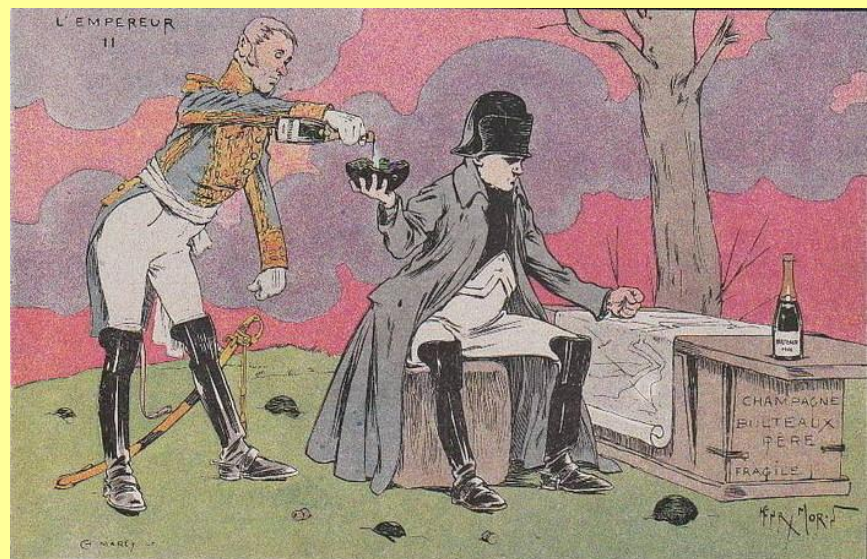
Шампанское – игристое вино, получаемое путем двойного брожения, строго определенным способом, произведенное в регионе Шампань (Франция).



ИСТОРИЯ



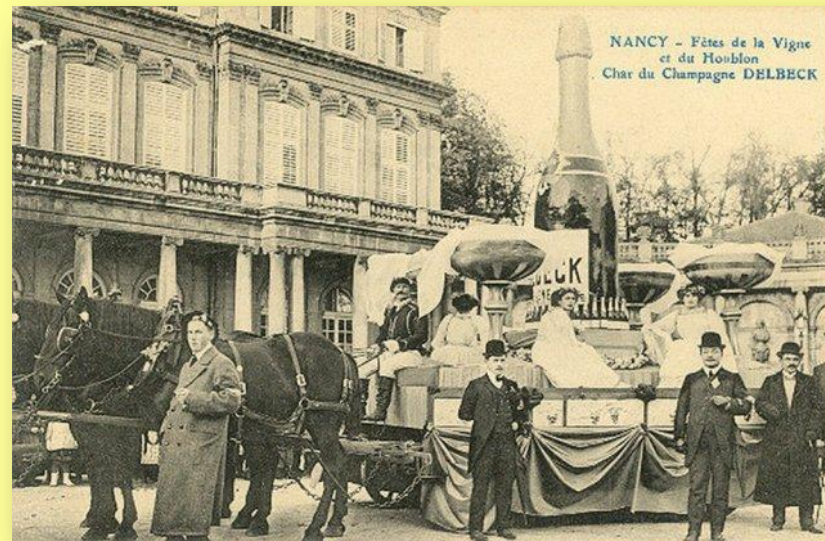
История шампанского начинается с XVII века и связана с именем монаха Пьера Периньона.



ГДЕ ДЕЛАЮТ



Шампань является самым северным винодельческим регионом Франции.



ВИНОГРАД



Pinot Noir



Chardonnay

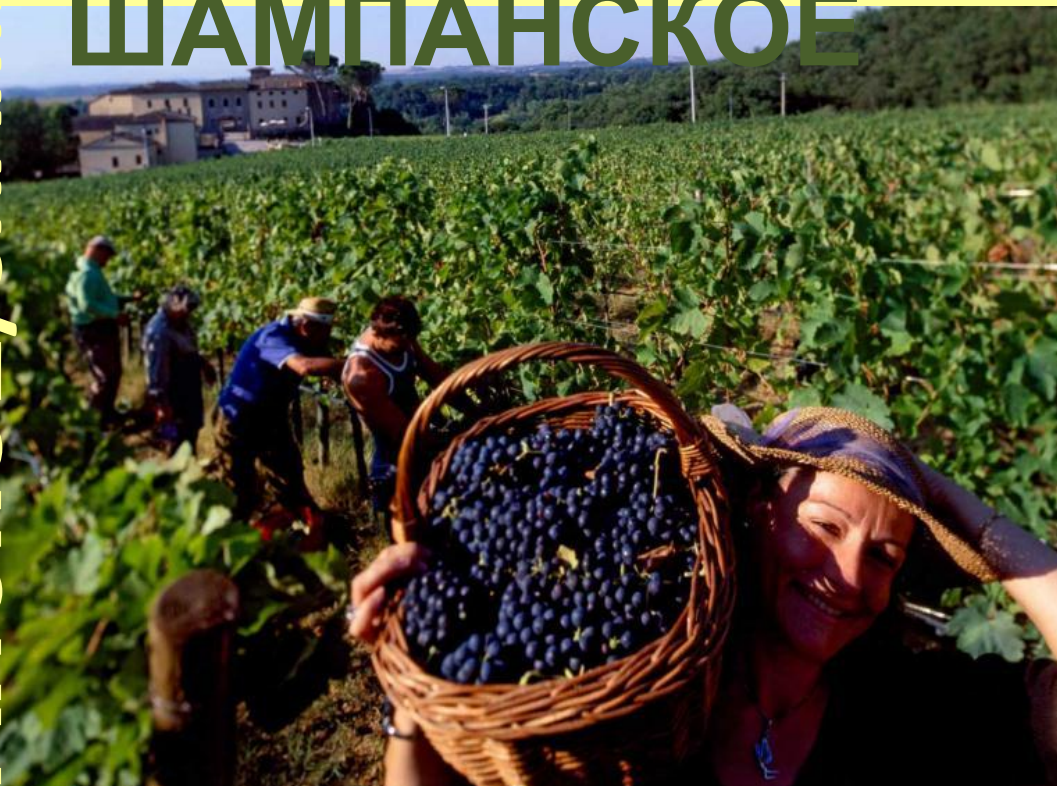


Pinot Meunier



ШАМПАНСКОЕ/SHAMPAGNE

КАК ДЕЛАЮТ ШАМПАНСКОЕ

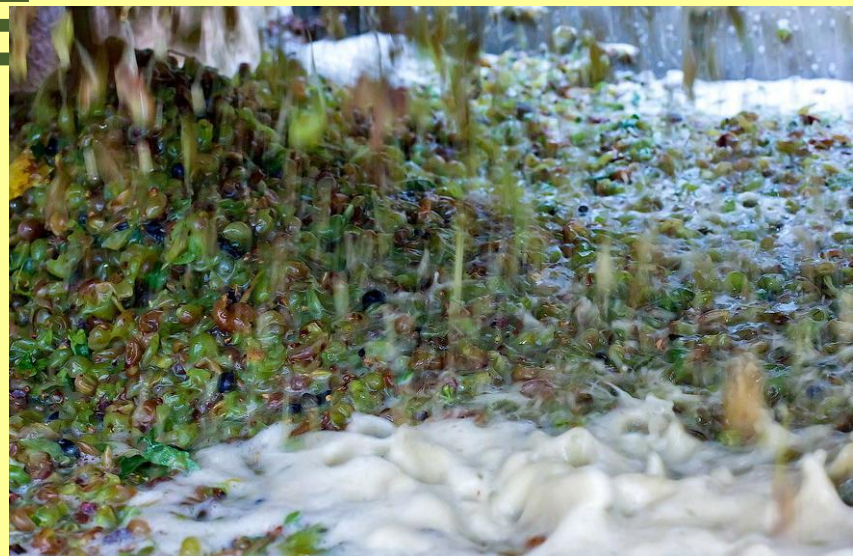


NE



ШАМПАНСКОЕ/SHAMPAGNE

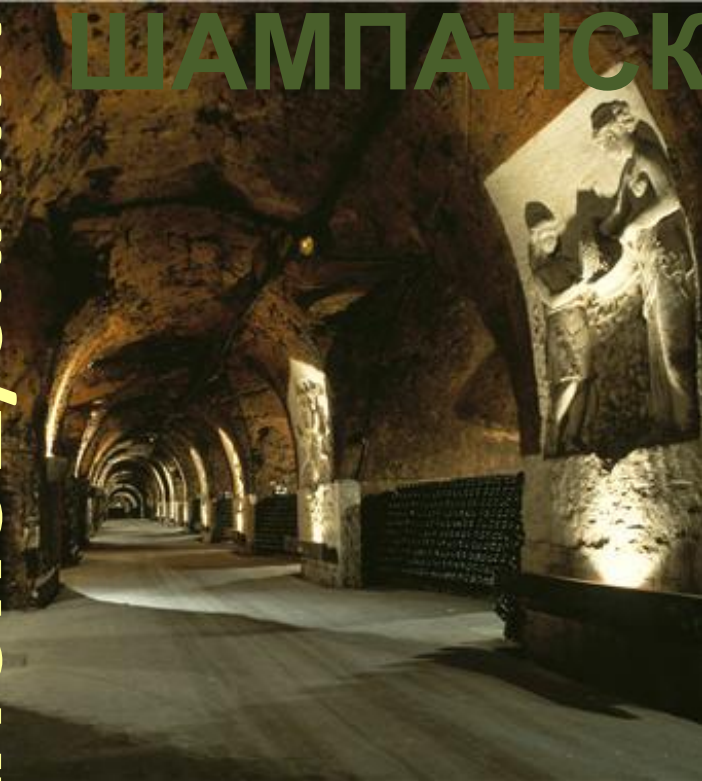
КАК ДЕЛАЮТ ШАМПАНСКОЕ



NE

ШАМПАНСКОЕ/SHAMPAGNE

КАК ДЕЛАЮТ ШАМПАНСКОЕ



ШАМПАНСКОЕ / СЛАМДАС

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

