



Champagne Veuve Clicquot



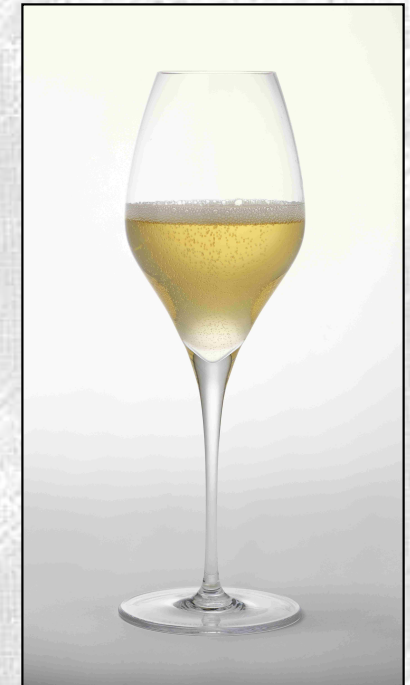
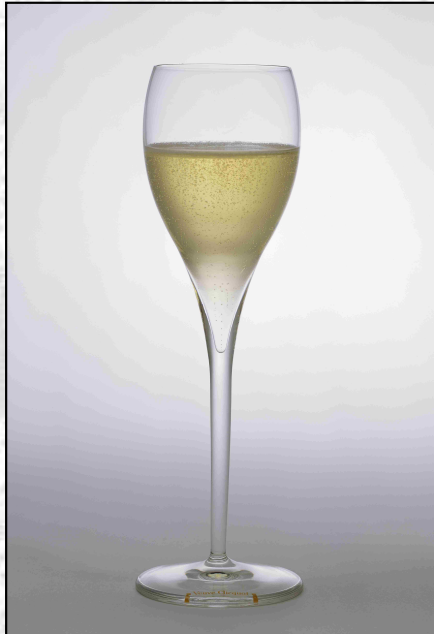
Conditions optimales de service

- Température : à adapter en fonction du vin

8 à 10°C pour les vins jeunes – 10 à 14°C pour les vins matures.

La verrerie est le maillon le plus important pour l'effervescence.

Lavage manuel et à l'eau claire. Gravage possible des verres.





Champagne Veuve Clicquot



Champagne sur tout un repas



- Un repas « tout au champagne » reste une expérience exceptionnelle.
- Les accords sont subtils mais très variés.
- La seule règle est le plaisir.
- Vins jeunes plutôt sur les entrées, vins matures sur le plat principal.



