



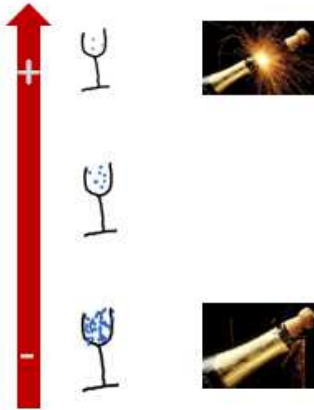
LE VIN PAS À PAS

La méthode simple pour Apprendre le vin

LE COAM

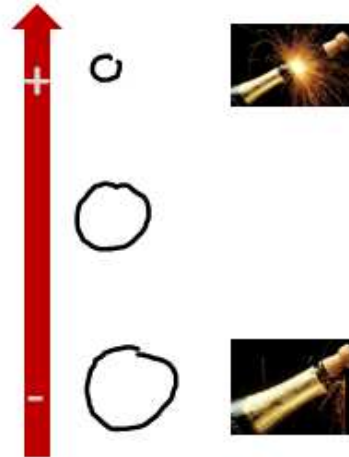
COURS D'ŒNOLOGIE AND MORE

Température Champagne



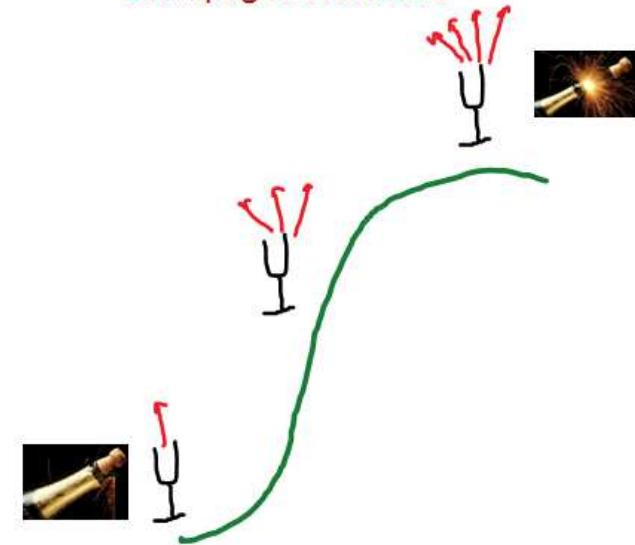
Plus la température augmente, moins on peut dissoudre de gaz.. Et donc plus le risque de gerbage augmente !

Pression ambiante



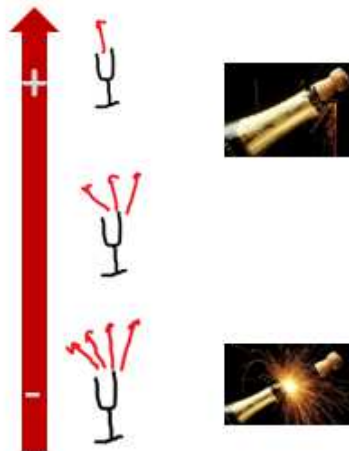
Plus la pression diminue, moins le gaz est compressé. moins on peut dissoudre de gaz.. Et donc plus le risque de gerbage augmente !

Champagne et altitude



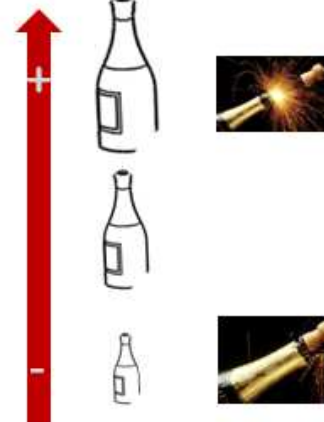
En altitude, la pression diminue, le volume du gaz augmente... Et donc plus le risque de gerbage augmente !

Age



Plus le Champagne vieillit, plus son effervescence diminue... ce qui limite le risque de gerbage !

Volume de la bouteille



Dans un magnum, la bulle gagne en volume lors de son ascension...ce qui favorise le risque de gerbage !