



Шампанское

Выполнила студентка
группы ООП-17
Андроник Алина

История происхождения :

Произошло это в бенедиктинском монастыре Овилье. Легенда гласит, что 4 августа 1693 года монах и винодел Дом Пьер Периньон продемонстрировал настоятелю монастыря свое творение: белое вино с тонким ароматом, пропитанное мельчайшими щекощущими нёбо пузырьками газа.

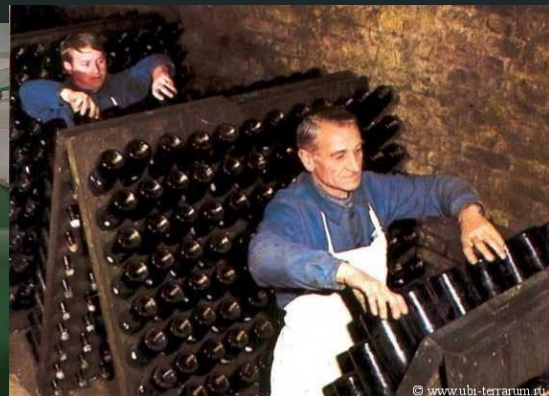


Сырьё: Виноград



Технология приготовления:

1. Сбор урожая
2. Выжимка
3. Брожение
4. Купажирование
5. Вторичное брожение
6. Ремюаж
7. Выдерживание
8. Дегоржаж



Способы употребления :

Шампанское пьют как перед едой (в качестве аперитива), так и во время еды — под вторые блюда и десерт.



The image features two champagne flutes in the foreground, each containing a golden bubbly beverage and a fresh raspberry. The rim of the glass in the center is coated with a fine layer of white sugar. The background is dark and festive, with a Christmas tree adorned with warm, glowing yellow lights. A plate of raspberries is visible in the lower right, and a gold spoon lies on a grey textured surface. The overall atmosphere is elegant and celebratory.

Спасибо за внимание!