

Champagne Royal Riviera au Pavillon Monaco



Sara Ramirez de Royal Riviera,
restaurant l'Horizon Fairmont Monté-Carlo

Le Champagne Royal Riviera Monte Carlo a rejoint le Pavillon de Monaco par la signature d'un partenariat entre cette jeune entreprise et Monaco Inter Expo, lors d'un déjeuner à l'Horizon du Fairmont Monte-Carlo.

Champagne Royal Riviera Monte Carlo est le fruit d'une longue collaboration entre la Région Champagne et la Principauté de Monaco, aboutissant à l'attribution d'une Licence Officielle - Palais Princier.

Le champagne a déjà reçu une Marianne Récoltant, grâce à la collaboration avec la coopérative Charles Collin, fournisseur de jus clair des grandes maisons de champagne.

Le design, basé sur le bleu turquoise, évoque la Riviera traditionnelle se démarquant des marques plus touristiques. D'autres projets sont en cours, telle une cuvée « Rosé Princier » ainsi que des éditions plus prestigieuses dédiées à l'univers des discothèques.

Les invités de marque du pavillon Monaco auront l'occasion de déguster ce champagne au sein du salon VIP, tout au long de l'Expo Universelle Milan 2015.



Twitter



Website



Instagram



Email

Boite n°7

14.08.14

J-259

259 jours avant l'ouverture
de l'Exposition
Universelle de Milan
2015.



Le service à la champenoise

Le service du champagne, dit « à la champenoise », suit un protocole particulier :

- la bouteille n'est tenue que par le fond, le pouce enfoncé dans la cavité et les doigts alignés le long du corps : outre l'élégance du geste, cette façon de servir offre une plus grande souplesse de mouvement ;
- le verre est rempli au maximum aux deux tiers ;
- le goulot ne doit pas toucher le bord du verre, une petite rotation finale permet de se débarrasser de la dernière goutte ;
- au-delà du magnum, les deux mains sont nécessaires.