

DES ESCALES DES SCIENCES

EXPOSITIONS ITINÉRANTES




La science du champagne

L'invention de la prise mousse date de la fin du XVI^e siècle environ. Avant cette époque, les vins de Champagne étaient des vins tranquilles. Tandis que Dom Pérignon travaille à l'élimination des bulles dans les vins de Champagne, la noblesse anglaise manifeste un engouement certain pour les vins pétillants.

Il utilise alors toute son énergie à augmenter cette effervescence des vins pour répondre à cette nouvelle demande. Il invente un système de bouchage efficace, résistant à la pression, et l'art de l'assemblage qui fait, encore aujourd'hui, la qualité des vins de Champagne.

Au début du XX^e siècle, avec l'évolution technologique de la « filière verre », la fabrication industrielle des bouteilles permet de maîtriser la champagnisation et d'augmenter les productions. Depuis, la recherche et ses applications ont contribué à l'amélioration constante de ces procédés... Une exposition pour découvrir les sciences et les techniques liées à l'élaboration du vin le plus prestigieux du monde.



Producteur
Accustica



Public
Tout public, à partir de 8 ans, collèges, lycées, enseignement supérieur



Temps de montage
1 heure



Diffuseur / Lieu de stockage
Accustica - Reims



Format
6 panneaux souples (format 80 x 120)



Transport
Tube rigide avec housse de toile solide (véhicule léger)



Valeur d'assurance
1 400€



Réservez dès à présent
03 26 50 61 26

✉ contact@accustica.org
📍 23 rue Clément Ader - REIMS
🌐 www.accustica.org

La Région
Grand Est

ACCUSTICA
Rencontrez les sciences & l'innovation

UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE
& ARDENNES

Partenaires de la Culture scientifique, technique et industrielle

UNIVERSITÉ DE LORRAINE