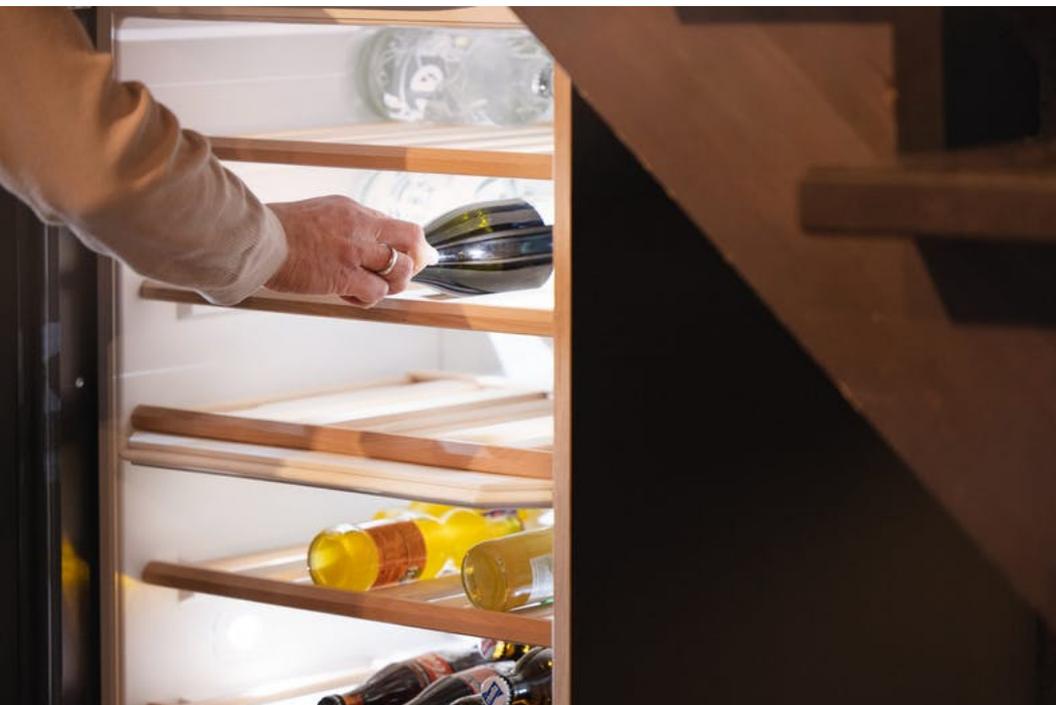




# Quand la bouteille n'est pas vide



Tipp von Oliver Friedrich



Il n'est pas rare que la consommation de vin se limite à un ou deux verres chez les personnes qui vivent seules ou les couples dont l'un des partenaires préfère la bière ou ne supporte pas l'alcool. Que faire avec la bouteille de vin entamée? Parfois, certains de mes vins rouges se sont encore bonifiés après plus d'une semaine au réfrigérateur, grâce à l'apport d'oxygène. D'autres, en revanche, commencent déjà à décliner après un certain temps. En principe, il est recommandé de conserver les bouteilles entamées (vin rouge et blanc) au réfrigérateur à 6 degrés, afin de ralentir le processus d'oxydation au maximum. Il suffit ensuite de les ramener à la température de service suffisamment tôt le lendemain pour les savourer dans les meilleures conditions.