

Le suivi du service

selon les règles de la Sommelierie Française

- Servir le vin lorsqu'il est nécessaire
- Servir l'eau
- Surveiller la bonne température du vin tout au long du service
- Dans le cas de la commande d'une seconde bouteille :



En fonction du nombre de convives à table :

- Changer la verrerie ou disposer un nouveau verre à la personne qui a commandé
- Faire goûter le vin à la personne qui a commandé.
- Effectuer la continuité du service

Débarrasser les verres au moment opportun.

C'est uniquement le service d'un nouveau vin qui entraîne le débarrassage des verres inutiles.