

De la cave au verre : les solutions vin



La conservation, la température de service et la scénarisation du vin restent des facteurs déterminants dans la qualité de l'offre vin au restaurant. Acteur majeur sur le marché des caves à vins, **La Sommelière** propose une large gamme de solutions performantes dédiées à la conservation, l'épanouissement et le service du vin dans tous les types d'établissements : du bar à vin, au restaurant prestige en passant par la restauration collective.

Mise à température optimale du vin

La sélection La Sommelière : cave multizones TR2V150, gamme Prestige

La Sommelière présente PRESTIGE, une gamme de caves à vin multizones bénéficiant d'une technologie de pointe conçue pour les plus exigeants ! **La cave TR2V150** est destinée à la mise à température idéale de près de 200 bouteilles grâce à ses fonctions avancées: régulation de l'hygrométrie, système anti-vibrations, réglage de la température au degré près, vitre traitée anti-UV... Equipée de 2 zones avec des températures différentes, elle permet de gérer par exemple à la fois vins rouges et blancs pour une approche sur-mesure.

Sa particularité ? La présence d'une porte par zone, plus pratique pour le restaurateur lors des ouvertures fréquentes pendant le service et qui permet en outre de faire des économies d'énergie. Sans oublier son esthétique épurée et ses clayettes de présentation (en option) qui valorisent la sélection vin d'un établissement et sa serrure pour une sécurité optimale.



Service élégant du vin au verre

La sélection La Sommelière : le CV6T

Le vin au verre est une tendance forte en restauration mais qui nécessite des solutions adaptées pour un service impeccable. **Le CV6T** permet de rafraîchir à température idéale de service jusqu'à 6 bouteilles qui restent en accès rapide et facile dans leur présentoir. Son design inox et son éclairage intérieur en font un véritable espace de démonstration valorisant les étiquettes des références : une donnée fondamentale pour le consommateur qui apprécie de voir les bouteilles des vins proposés à la dégustation.

Associé au système de conservation sous azote **CV1T** à apposer sur le goulot des bouteilles déjà entamées pour préserver leur contenu de l'oxydation de l'air, **le CV6T** devient un concept complet au service de l'offre vin au verre : de la mise à température adéquate au service propre et élégant, en passant par la conservation. Idéal pour les Grands Crus.



Cette référence s'inscrit dans la large gamme de produits La Sommelière dédiés au service du vin au verre qui comprend des solutions pour tous les professionnels : systèmes pour grands crus, pour Bag-in-Box, de 0.75 L à 60 L de capacité.



Contacts presse – Agence Cap & Cime PR

Jennifer Potts – 01.55.35.08.16 – jpotts@capetcimepr.fr

Pauline Barras – 01.55.35.08.14 – pbarras@capetcimepr.fr

Contact La Sommelière

Informations : www.lasommeliere.com,
rubrique Gamme Pro