

**1,80 €**  
seulement



**Cuisine :** le bon aménagement, choisir son plan de travail, les bons ustensiles...



**Véranda :** une vision panoramique sur le jardin



## Maison verte

De la **construction** à la  **finition**, de l'**aménagement** à la **décoration**, votre maison verte **point par point**

### Aménagement

Des combles de rêve, entretenir ses revêtements de sols, literie 100% naturelle...



### Extérieur :

Tout pour embellir le jardin

### Piscine :

### Déco :

rayon de soleil



# Une meilleure conservation

Pour éviter que la dégustation d'un cru ne tourne au drame, n'hésitez plus et optez pour une cave à vin. Bien qu'il existe de nombreux modèles sur le marché, choisissez en fonction de vos besoins.

**P**our conserver et faire vieillir convenablement vos précieux breuvages, la meilleure solution est encore d'opter pour une armoire à vin. Toutefois, le choix entre les différents systèmes peut très vite se révéler compliqué. En effet, entre cave de vieillissement, de service, d'appartement, encastrée

► Ce modèle est équipé d'une porte double vitrage anti-UV. Il permet de conserver des vins jusqu'à leur apogée. Liebherr en vente chez Acilyon Ma Cave à Vin, cave GrandCru ACI-LIE610, 1.285 € environ.



ou non, il existe de nombreux modèles aux utilisations diverses. C'est pour-

quoi vous devez

impérativement connaître vos véritables besoins en la matière pour effectuer l'achat parfait.

## Le bon article

En matière de caves à vin dites «artificielles», il existe 2 grandes familles, au fonctionnement quelque peu divergent. Il est donc nécessaire de savoir quelle va être

◀ Cette armoire est dotée d'une porte vitrée panoramique anti-UV et d'une régulation électronique de la température. Artevino, cave AME36VD, 700 € environ.

son utilisation future avant l'achat :

- **les caves de service** : appelées également chambres de mise en température, ces armoires, généralement de petite taille, se révèlent être la solution idéale pour les petits espaces. Très efficaces au point de vue technologique, elles permettent à la fois de chamberer, de conserver et de rafraîchir, et ce à





La Petite V2 répond aux attentes des citadins amoureux de bons vins. Elle renferme un système d'éclairage. Eurocave, Petite V2, 1.000 € environ.

différents niveaux de températures en fonction des crus (primeurs, blancs, secs, mousseux, blancs liquoreux...). En général, si elles favorisent le développement des arômes et les goûts des vins, elles servent avant tout de «stock temporaire» permettant d'avoir en permanence et à portée de main quelques bouteilles prêtes à être débouchées immédiatement ;

**- les caves de conservation :** qualifiées également de caves de vieillissement, elles réunissent toutes les conditions de la véritable cave en sous-sol et se prêtent donc plus à la conservation des grands crus pendant plusieurs années, en vue d'un processus de maturation.

**Le plein de technologie**  
Température homogène, obscurité et calme, autant

► Pouvant accueillir jusqu'à 312 bouteilles, cette armoire a tous les atouts pour faire vieillir le vin. Liebherr, WK 6.476 Grand Cru, à partir de 1.183 € environ.

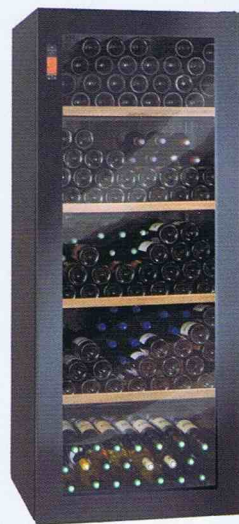
de règles indispensables à respecter pour préserver aux vins toutes leurs qualités. Ces types de caves bénéficient, quels que soient les modèles et les niveaux de gammes, d'innovations technologiques qui







Cet article est équipé d'une porte en verre teinté et d'une régulation électronique de la température avec différentes zones. Miele, cave KWT4.974 SG, 3.300 € environ.



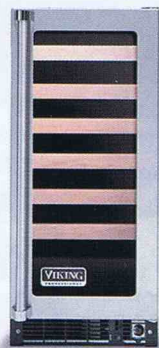
▲ D'une capacité de 315 bouteilles, cette cave dispose de 3 niveaux de températures ajustables. Climadiff, Diva, 1.990 € environ.

assurent une conservation optimale des bouteilles, le plus souvent de taille standard. On retrouve des dispositifs de sécurité garantissant une température inférieure et constante, des systèmes antivibrations, un renouvellement permanent de l'air purifié par des filtres et des protections sur les portes contre les UV pour ne pas dénaturer le vin et enfin d'une fabrication dans des maté-

riaux qui favorisent la masse thermique pour garantir une meilleure stabilité de la température.

### Question de capacité

Pour chacun des modèles précédemment



◀ Ce produit a 3 niveaux de températures et un maintien du taux d'humidité. Viking, cave m40.467, à partir de 9.241 € environ.

énumérés, les fabricants spécialisés proposent un très grand choix d'appareils aux capacités variables : de quelques bouteilles pour des caves de mise en température à plus de 30 bouteilles pour des caves de vieillissement. Ces contenances correspondent à une armoire unique mais certains constructeurs peuvent vous faire bénéficier d'armoires doubles. Dans ce domaine, l'achat dépend de vos habitudes, de votre stock annuel mais égale-

ment de vos ambitions futures et surtout de votre budget.

Il n'y a pas, à proprement parler, de capacité idéale pour une cave à vin. Toutefois, il est bon de connaître certaines notions qui rendent le comparatif plus aisé. Par exemple, vous devez savoir que la majorité des fabricants exprime la capacité en bouteilles bordelaises traditionnelles de 75 cl. Par ailleurs, les professionnels ont fait sensiblement évoluer la forme et la mobilité des clayettes. De la simple grille en acier à la finition en bois noble, celles-ci jouent un rôle esthétique et pratique très important. Elles peuvent être fixes, coulissantes ou les deux.

## Des critères décisifs

La conservation et le vieillissement du vin se révèlent être un art délicat. En effet, il s'agit d'un produit fragile. Il a donc besoin de 5 facteurs

indispensables pour sa retraite prégustative et être « à point » pour le grand jour. Si ces conditions ne sont pas réunies, vous risquez

d'avoir de très mauvaises surprises. Ainsi, voici ces 5 paramètres à allier :

- une température constante ;

- une hygrométrie homogène ;
- une aération de l'armoire ;
- de l'obscurité ;
- une absence quasi totale de vibrations.



Le 1<sup>er</sup> Site expert en caves à vin  
pour les professionnels et les particuliers

Ma Cave à Vin

www.ma-cave-a-vin.fr

Votre vin est précieux ...

... conservez le et dégustez le  
dans les meilleures conditions

Livraison  
en France et  
en Europe



- Caves à vin et celliers de 6 à 6200 bouteilles
- Clayettes et accessoires
- Service du vin
- Préservation des bouteilles ouvertes
- Aménagements et climatiseurs de caves naturelles
- Cave à cigares – Mini-Bar
- Combiné réfrigérateur et cave à vin
- Tout l'Univers du vin ...

Nos experts sont à votre écoute

Par téléphone : **04.26.03.05.43**

Par email : **contact@ma-cave-a-vin.fr**

Rendez-vous sur

**www.ma-cave-a-vin.fr**

DISTRIBUTEUR AGRÉÉ DES MARQUES :