# Cépage Malbec



Découvrez la gamme "Cépage Malbec", une collection de caves à vin qui combine une capacité de stockage exceptionnelle avec une esthétique raffinée, spécialement conçue pour les connaisseurs et les passionnés de vin. Chaque cave à vin de cette gamme est capable de contenir plus de 200 bouteilles, offrant ainsi une solution de rangement idéale pour les collections de vin personnelles ou pour les besoins plus exigeants des restaurants et bars haut de gamme.

Le format pose libre des caves "Cépage Malbec" vous offre une flexibilité d'installation sans pareil. Que ce soit dans une salle à manger, un salon ou un espace dédié, ces caves à vin s'intègrent harmonieusement à tout décor grâce à leur design élégant et moderne. Les clayettes en bois soigneusement sélectionnées ne sont pas seulement pratiques pour le stockage ordonné de vos bouteilles, mais elles contribuent également à l'aspect général de la cave, en apportant une touche de chaleur et de naturel.

La porte en verre noir de chaque unité est non seulement esthétiquement plaisante, mais elle joue aussi un rôle crucial dans la protection de votre vin. Elle bloque efficacement les rayons UV nuisibles qui peuvent altérer la qualité et le goût du vin. De plus, la combinaison de verre et de bois crée un contraste visuel impressionnant qui met en valeur les bouteilles exposées, tout en maintenant les conditions intérieures idéales grâce à une isolation de qualité supérieure.

La gamme "Cépage Malbec" ne se contente pas de répondre aux besoins fonctionnels de conservation du vin; elle est également un symbole de luxe et de sophistication. Chaque modèle est conçu pour être non seulement un équipement de conservation du vin mais aussi une pièce maîtresse de l'esthétique de votre espace. Investir dans une cave à vin de la gamme "Cépage Malbec" c'est choisir l'excellence en matière de conservation du vin, tout en enrichissant l'ambiance et le style de votre environnement.

Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.



LeCépage
Votre Vin. Notre Passion.

CÉPAGE MALBEC | POSE LIBRE

# AGCV220VN1ZBI

## 438L 209 BOTTLES CAVE À VIN DE VIEILLISSEMENT




## CARACTÉRISTIQUES

- **Capacité de 209 bouteilles**

idéal pour les collectionneurs sérieux de vin ainsi que pour les établissements commerciaux comme les restaurants et les bars qui souhaitent mettre en valeur une large sélection de vins.

- **Précision & Stabilité de la température**

Une zone de refroidissement indépendantes pour une conservation optimale du vin. Maintient une température précise et constante de 5 à 20 degrés, adaptée à la plupart des variétés de vin.

- **Technologie anti-vibration**

Équipée d'un système anti-vibration avancé qui minimise les mouvements, préservant ainsi l'intégrité et les arômes de vos vins.

- **Fonction hivernale**

La fonction hiver assure une température de stockage précise par temps froid, offrant des conditions idéales pour le vin toute l'année.

- **Porte avec verre Low-E**

La porte avec verre Low-E filtre les UV et isole thermiquement la vinothèque.

- **Porte à ouverture non réversible**

- **Accessoires intérieurs**

6 étagères en bois,
1 hygromètre,
1 Serrure Externe
1 ventilateur de refroidissement
1 Filtres à charbon

### Couleur du cadre de la porte

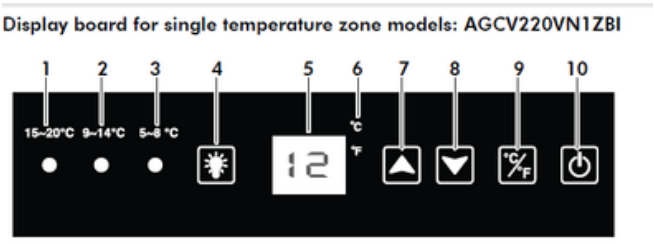
Finition noire

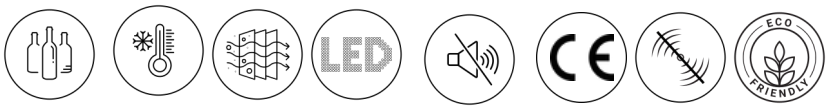
### Clayettes

Boisde hêtre de qualité supérieure
*Stockage, présentation, étagères polyvalentes*

### Couleur de la plaque

Plaque de cuivre




Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.




CÉPAGE MALBEC | POSE LIBRE

# AGCV220VN1ZBI

## 438L 209 BOTTLES CAVE À VIN DE VIEILLISSEMENT

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

### Performance

- 1 zone de température 5-20°C
- Classe climatique N (16-32°C)
- Dégrivrage autamatique
- Technologie anti-vibration
- Filtre à charbon
- Ventilateur de refroidissement
- Niveau sonore de 42 dB(A)

### Design & Esthétique

- Commande numérique tactile
- Affichage de la température intérieure
- Affichage LED blanc
- Lampe LED blanche
- Porte non réversible
- Ouverture de porte avec poignée intégrée
- Joint étanche à l'air
- Porte en verre noir tempérée
- Finition intérieure noire
- Serrure exterieur

## DIMENSIONS & POIDS

**Produit**

• Extérieur: 59.5 (W) x 183.5 (H) x 68.5 (D) cm
• Poids: 81 kg

**Expédition**

• Dimensions: 66 (W) x 197.8 (H) x 76 (D) cm
• Poids: 93 kg

## GARANTIE

Garantie limitée de 2 ans, pièces et main d'œuvre

## EAN CODE

**'0698147432497**

## INSTALLATION

**Pose libre**

•Guide d'installation: Consultez le manuel de l'utilisateur pour obtenir des instructions détaillées sur la configuration et l'installation correctes.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

220-240V / 50Hz
Compresseur Réfrigérant R600a (60g)
170 kWh de consommation d'énergie annuelle
0.759kWh consommation d'énergie journalière
0.6 Ampères
Prise CE
Classe énergetique : G
Longueur du cordon d'alimentation 1.8 m

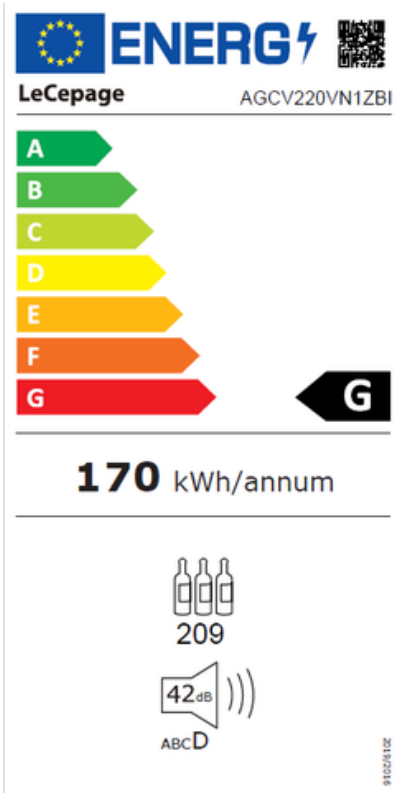
## CAPACITÉ & STOCKAGE

Max: 209 bouteilles de Bordeaux, 6 étagères
Confort: 198 bouteilles de Bordeaux ,4 étagères

•Bordeaux est lataillestandard des bouteilles de vin pour la plupart des vins distribués: *750 ml; 292 x 75 mm*

**Clayettes**

• Stockage: 6
• Matériau: Bois de hêtre de qualité supérieure




Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.



LeCépage
Votre Vin. Notre Passion.

CÉPAGE MALBEC | POSE LIBRE

# AGCV220VN1ZBI

## 438L 209 BOTTLES CAVE À VIN DE VIEILLISSEMENT

Un système de ventilation intérieur dans une cave à vin présente plusieurs avantages essentiels pour la conservation et le vieillissement optimal des vins. Voici les principaux bénéfices :

**1. Régulation de la Température**
Prévention des fluctuations: Les variations de température peuvent affecter la qualité du vin et accélérer son vieillissement.

**2. Contrôle de l'Humidité**
Prévention de la moisissure: Un contrôle adéquat de l'humidité empêche la formation de moisissures et de mildiou, qui peuvent endommager les étiquettes et les bouchons de liège.

**3. Renouvellement de l'Air**
Prévention des odeurs: Une ventilation efficace aide à éliminer les odeurs indésirables qui pourraient contaminer le vin.

**4. Énergie et Efficacité**
Uniformité: Assure une distribution uniforme de l'air frais, ce qui garantit que toutes les bouteilles sont conservées dans des conditions optimales.

**5. Préservation de la Qualité du Vin**
Conservation des arômes et des saveurs: Une bonne aération aide à préserver les caractéristiques organoleptiques du vin, assurant qu'il développe ses meilleurs arômes et saveurs au
fil du temps.

**6. Porte vitrée anti-UV Ce modèle à porte**
vitrée bénéficie d'un traitement spécial qui filtre les rayons ultraviolets nocifs, assurant une protection optimale de vos vins.







Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.

CÉPAGE MALBEC | POSE LIBRE

# AGCV220VN1ZBI

## 438L 209 BOTTLES CAVE À VIN DE VIEILLISSEMENT




## Éclairage blanc

- La LED blanche restitue les couleurs des étiquettes, des bouteilles et du vin pour une identification facile.

- La LED blanche dégage peu de chaleur et assure une température de stockage stable.

## Filtre à charbon + Ventilateur + Affichage d'humidité

- **Purification de l'air**

-Garantit que l'air à l'intérieur du réfrigérateur reste propre et exempt d'odeurs extérieures, évitant ainsi tout impact sur les saveurs et les arômes délicats du vin.

- **Température et humidité homogènes et stables**

- Les doubles ventilateurs assurent une bonne circulation de l'air pour maintenir une température homogène à l'intérieur de la cave à vin.

- Les doubles ventilateurs génèrent un flux d'air suffisant pour conserver une humidité constante dans tout le meuble.





## Serrure

- Sécurité de la collection de vins : La serrure empêche toute ouverture non autorisée et apporte une protection supplémentaire au stockage de votre collection privée de vins.

- Protection des enfants : Empêche les enfants d'ouvrir facilement la cave à vin et d'accéder aux boissons alcoolisées, pour assurer la sécurité du foyer.

Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.

CÉPAGE MALBEC | POSE LIBRE

# AGCV220VN1ZBI

## 438L 209 BOTTLES CAVE À VIN DE VIEILLISSEMENT




### FONCTION HIVER

Une cave à vin avec fonction hiver est une cave à vin équipée d'un système permettant de maintenir une température constante à l'intérieur, même lorsque la température extérieure chute pendant l'hiver. Ce type de cave est idéal pour ceux qui vivent dans des climats où les températures peuvent devenir très froides, car il assure que les vins sont stockés dans des conditions optimales toute l'année.
Caractéristiques principales d'une cave à vin avec fonction hiver:

- Thermostat réglable : Permet de contrôler la température à l'intérieur de la cave, généralement entre 12°C et 14°C, qui sont les températures idéales pour la conservation du vin.
- Système de chauffage intégré : Active le chauffage lorsque la température ambiante descend en dessous du seuil prédéterminé pour garder la température interne stable.
- Isolation de qualité : Une bonne isolation est cruciale pour minimiser les fluctuations de température et maintenir l'efficacité énergétique.

Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.



LeCépage
Votre Vin. Notre Passion.

CÉPAGE MALBEC | POSE LIBRE

# AGCV220VN1ZBI

## 438L 209 BOTTLES CAVE À VIN DE VIEILLISSEMENT

- **Clayettes en bois de hêtre** :

Le bois de hêtre est reconnu pour sa solidité et sa stabilité, ce qui en fait un choix idéal pour le stockage du vin. Le bois est également esthétique et peut contribuer à réguler naturellement l'humidité à l'intérieur de la cave.

- **Labels en métal :**

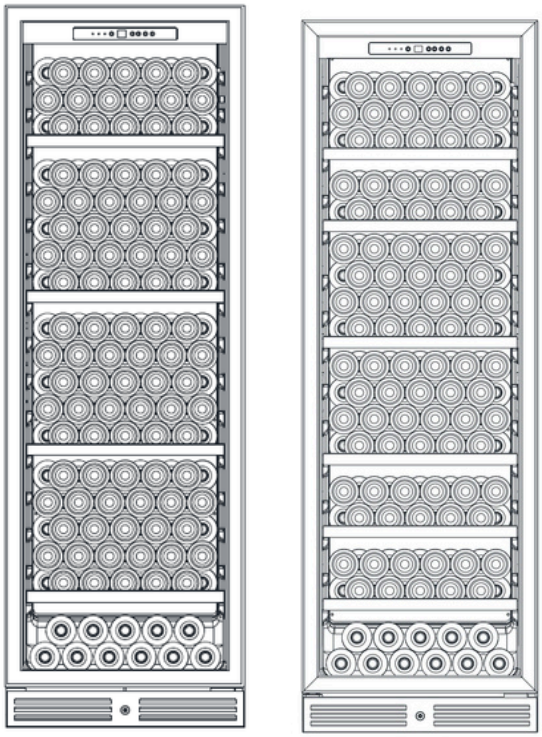
**Les étagères acceptent les étiquettes métalliques (vendues séparément), facilitant l'organisation des bouteilles de vin et leur identification rapide.**




## Capacitédechargement de bouteilles | Monozone

Max: 209 bouteilles de Bordeaux, 6 étagères
Confort: 198 bouteilles de Bordeaux ,4 étagères

•*Bordeauxestlataillestandarddesbouteilles de vin pour la plupart des vins distribués : 750 ml; 292 x 75 mm*





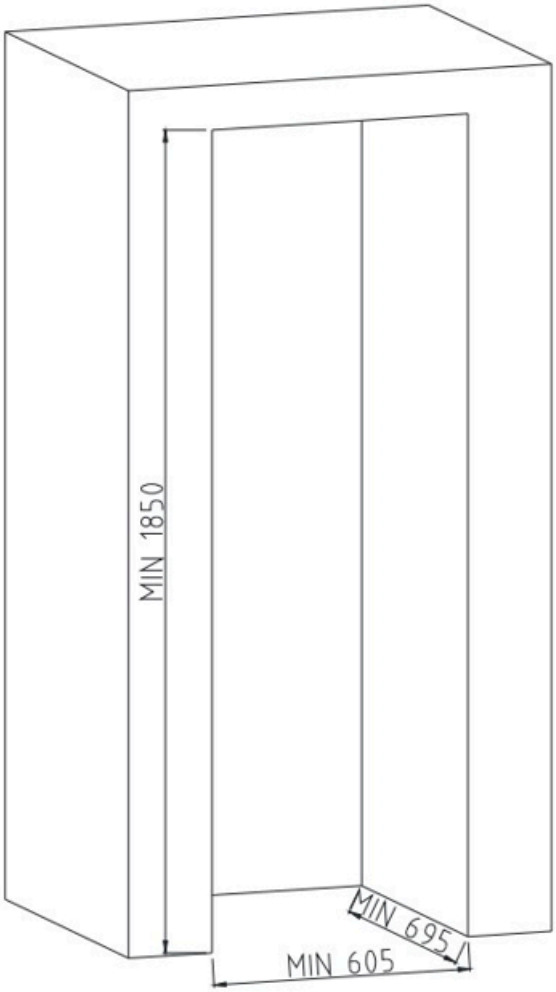

Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.

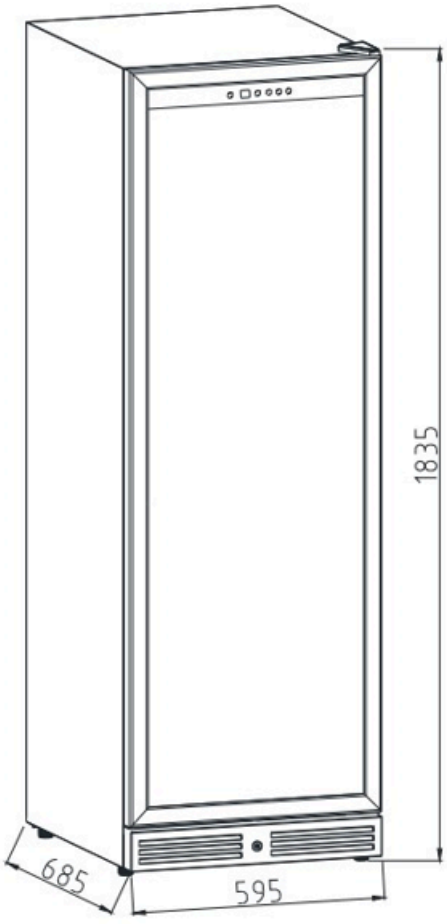
CÉPAGE MALBEC | POSE LIBRE

# AGCV220VN1ZBI

## 438L 209 BOTTLES CAVE À VIN DE VIEILLISSEMENT

Références pour l'installation encastrée




Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.




# TEMPÉRATURES DE STOCKAGE ET DE SERVICE DU VIN

## VINS MOUSSEUX ET BLANCS DOUX

41°F (5°C) Asti Spumante
43°F (6°C) Champagne et vin mousseux non millésimé, crémant, cava
45°F (7°C) Sauternes, Eiswein, Sweet Vouvray, Rose, Tavel, White Zinfandel
46°F (8°C) Champagne millésimé et vin mousseux, vin de table allemand, muscats, riesling et gewurtztraminer du Nouveau Monde

## BLANCS SECS

8°C (46°F) Vins blancs de la vallée de la Loire, Riesling d'Alsace, Vins blancs italiens
9°C (48°F) Sauvignon Blanc, Chablis, Chenin Blanc, Bordeaux Blanc
50°F (10°C) Chardonnay, Sémillon australien
52°F (11°C) Burgundy Blanc, Viognier, Condrieu
54°F (12°C) Chardonnay corsé et Bourgogne blanc, Graves

## ROUGES LÉGERS À MOYENNEMENT CORPS

54°F (12°C) Beaujolais, Valpolicella
13°C (55°F) Température idéale de stockage à long terme pour tous les vins, Côtes du Rhône, jeunes vins espagnols et portugais
14°C (57°F) Porto Tawny, Barbera, Sangiovese, Madère, Chinon, Sherry Amontillado
59°F (15°C) Chianti, Zinfandels plus légers
61°F (16°C) Bordeaux jeune, Cabernet jeune, Rioja, Pinot Noir, Merlot

## DES ROUGES CORPS

17°C (63°F) Barolo, Chianti Reservas, Cabernet Sauvignon, Bourgogne rouge
18°C (64°F) Bordeaux Grand Cru, Shiraz, Cabernet de Californie mature, Rhône mature et Zinfandel
66°F (19°C) Port Vintage

- **Ce tableau est fourni à titre indicatif pour le stockage du vin.** La collection de vins de chacun est unique et existe de nombreuses formes et tailles de bouteilles différentes sur le marché. La capacité de stockage de bouteilles de vin LeCèpage est de 750 ml de Bordeaux standard (292 x 75 mm). Le stockage de bouteilles plu hautes, plus larges ou de forme irrégulière, comme le champagne, réduira la capacité de stockage globale.

- **Chargement des bouteilles:** Rangez les bouteilles avec les étiquettes sur le côté sur la première rangée, pu placez-les en suivant la méthode de l'avant vers l'arrière. Placez les bouteilles les plus prisées dans des zone moins accessibles et celles que vous consommez fréquemment à hauteur des yeux. Pour un stockage solide imbriquer des types de bouteilles similaires ou empiler des bouteilles de forme similaire. Retirez les étagère pour maximiser la capacité si elles sont soutenues, mais gardez-les fixes pour plus de stabilité. Les bouteille de plus grand format sont idéales pour le vieillissement et le stockage à long terme, tandis que les bouteille plus petites mûrissent plus rapidement et sont mieux consommées plus tôt.



Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.




| TYPE DE BOUTEILLE | CONCEPTION DE LA BOUTEILLE | | DIMENSIONS | VARIÉTÉS DE VINS |
|---|---|---|---|---|
| **Petit ou fractionné** |  | Piccolo signifie « petit » en italien. Il est pratique pour déguster, offrir ou apprécier un vin sans avoir à ouvrir une bouteille de taille standard. | 1 verre<br>1/4 Bouteille<br>187 ml<br>(178 x 50 mm) | Vin effervescent, vin de dessert |
| **Demi ou moitié** |  | La taille favorise un vieillissement accéléré et est idéale pour les portions individuelles ou les expériences de dégustation. | Verre 2,5<br>1/2 bouteille<br>375 ml<br>241 x 57 mm | Vin de dessert, vin de prestige, vin effervescent |
| **Bordeaux, Cabernet ou Standard** |  | Bouteille de vin de format standard pour la majorité des vins commercialisés. Ce modèle de bouteille est prisé pour son esthétique raffinée et épurée, ce qui le rend parfait pour le vieillissement et le stockage. | 5 verres<br>1 bouteille<br>750 ml<br>292 x 75 mm | Bordeaux, Cabernet, Rouges les plus répandus, Blanc sec |
| **Champagne** |  | Généralement beaucoup plus large au niveau du fond de la bouteille, cette conception garantit un stockage sécurisé et un vieillissement optimal des vins effervescents. | 5 verres<br>1 bouteille<br>750 ml<br>292 x 89 mm | Champagne, Cava, Prosecco, Rosé |
| **Bourgogne** |  | Ce design de bouteille est emblématique en raison de son association avec les vins rouges et blancs raffinés, notamment ceux de Bourgogne. | 5 verres<br>1 bouteille<br>750 ml<br>292 x 84 mm | Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Zinfandel, Bordeaux, Chianti, Barolo, Rioja, Malbec. |
| **Grand Pinot** |  | Ces bouteilles sont idéales pour les grands vins qui profitent de périodes de vieillissement prolongées. | 5 verres<br>1 bouteille<br>750 ml<br>320 x 85 mm | Pinot Noir, Bourgogne, Shiraz, vins de domaine, champagnes de petite production. |
| **Magnum, grandes bouteilles de champagne, Turley et autres bouteilles plus volumineuses** |  | La conception solide favorise un stockage et un vieillissement prolongés. Les bouteilles de plus grande taille exigent un casier à vin spécifique, plus large (Magnum). | Champagne = une bouteille<br><br>Magnum = 2 flacons<br>10 verres<br>1,5 litres<br>343 x 102 mm | Couramment utilisé pour le Zinfandel, la Petite Sirah et la Syrah (vins puissants et riches) ainsi que pour le Champagne. |
| **Double Magnum, Jéroboam** |  | Également désigné sous le terme de « double magnum », les bouteilles de vin de grande taille sont parfaites pour accueillir de nombreux amis, pour faire un cadeau et pour créer une impression visuelle marquante. | Double Magnum<br>4 bouteilles = 3 litres<br>457 x 127 mm<br><br>Jéroboam<br>6 bouteilles = 4,5 litres<br>500 x 127 mm | Nécessite un soutirage spécialisé avec un espacement élargi pour les bouteilles de plus grande taille. Le volume accru permet au vin de vieillir plus lentement, ce qui engendre des saveurs plus douces et plus complexes. |

Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.