Cépage Carignan



Découvrez l'élégance intemporelle de notre gamme de cave à vin encastrables sous plan.
Conçus pour se fondre harmonieusement dans votre cuisine, ces appareils allient esthétique raffinée et technologie de pointe.

Une façade en verre noir, d'une élégance sobre, dissimule un écrin dédié à vos crus. Les portes en verre filtrant les UV préservent les arômes délicats de vos vins, les protégeant du vieillissement prématuré causé par la lumière.

À l'intérieur, un univers dédié à la dégustation s'ouvre à vous. Les clayettes en bois conçues pour absorber les vibrations, offrent à chaque bouteille un berceau sûr et silencieux. L'éclairage intérieur, doux et tamisé, met en valeur vos crus et crée une ambiance chaleureuse.

Offrez-vous le luxe de préserver vos vins dans les meilleures conditions. Nos réfrigérateurs à vin encastrables sont bien plus qu'un simple appareil électroménager, c'est un véritable hommage à l'art de vivre.

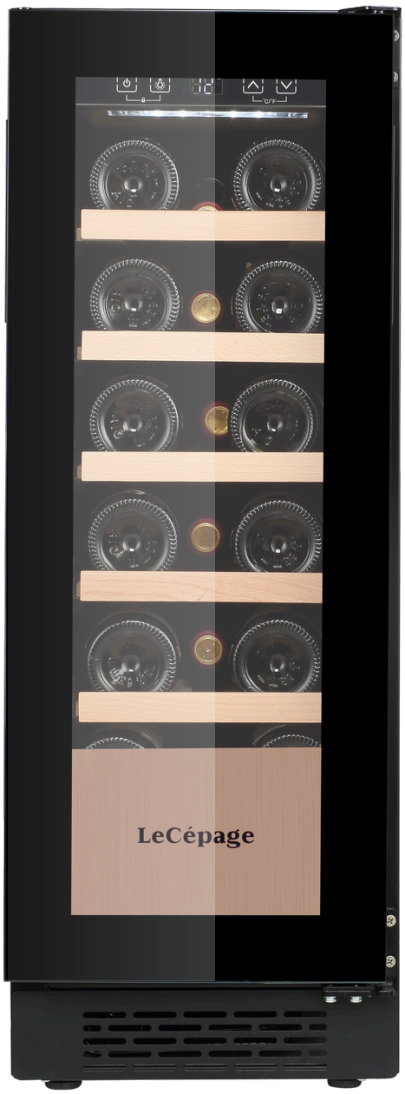
We reserve the right to change specifications or discontinue models without notice. Actual color may vary. Design, specifications, and color availability are subject to change without notice, check lecepage.shop for up-to-date information. © LeCépage | France



LeCépage
Votre Vin. Notre Passion.

CÉPAGE CARIGNAN| ENCASTRABLE

AGJ20VNBU
57L CAVE A VIN MONOZONE



CARACTÉRISTIQUES

- **Capacité de 20 Bouteilles**

Parfaitement dimensionnée pour accueillir une variété de collections de vin, idéale pour divertir et stocker des bouteilles pour une consommation à court et moyen terme.

- **Installation encastrable sous plan**

Meticuleusement conçu pour s'intégrer parfaitement dans n'importe quelle cuisine. Ses dimensions sont conçues pour s'adapter aux espaces standards sous-comptoir, rendant l'installation simple sans nécessiter de modifications importantes. Étagères en bois de hêtre et système anti-vibration

- **Précision et Stabilité de la Température**

1 zone de refroidissement pour un stockage optimal du vin :
Vin Rouge : Stocké à 12-20°C pour un vieillissement équilibré.
Vin Blanc et Vin Effervescent : Maintenu à 8-12°C pour une fraîcheur optimale.

- **Porte anti-UV**

Protège votre collection de vin des rayons UV nocifs, tout en gardant l'intérieur isolé et exempt d'humidité.Température précise

- **Technologie Anti-Vibrations avec Clayettes en Bois de Hêtre**

Une technologie de compresseur avancée et cinq clayettes en bois haut de gamme travaillent pour minimiser les fluctuations de température et les vibrations, garantissant des conditions de vieillissement optimales tout en maximisant l'espace intérieur avec une finition luxueuse.

- **Température Précise**

Écran LED numérique et contrôle digital intuitif pour surveiller et ajuster la température optimale.

Couleur de la porte

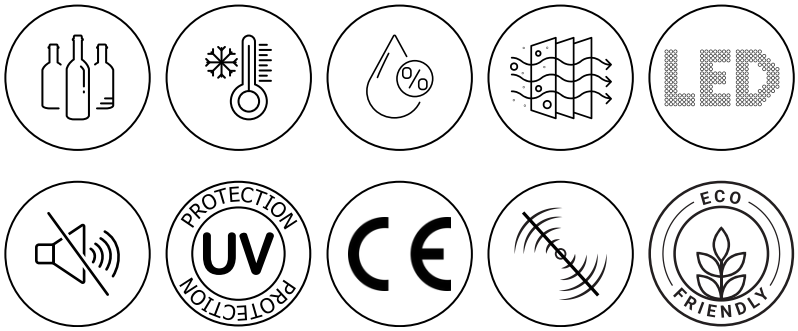
Finition noire

Clayettes

Premium bois de hêtre
Storage, Display, Multi-Purpose Shelves

Couleur de la plaque

cuivre



We reserve the right to change specifications or discontinue models without notice. Actual color may vary. Design, specifications, and color availability are subject to change without notice, check lecepage.shop for up-to-date information. © LeCépage | France



LeCépage
Votre Vin. Notre Passion.

CÉPAGE CARIGNAN | ENCASTRABLE

AGJ20VNBU
57L CAVE A VIN MONOZONE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Performance
1 zone de température 5-20°C
Classe climatique N / ST (16-38°C)
Condenseur extérieur
Ventilateur de refroidissement
Dégrivrage autamatique
Technologie anti-vibration
Niveau sonore de 39 dB(A)

Design & Esthétique
Commande numérique tactile
Affichage de la température intérieure
Eclairage LED blanc
Porte réversible
Ouverture de porte avec poignée intégrée
Joint étanche à l'air
Porte en verre noir
Finition intérieure noire

DIMENSIONS & POIDS

Produit
• Extérieur: 295 (W) x 820 (H) x 575 (D) mm
• Poids: 26 kg

Expédition
• Dimensions: 325 (W) x 870 (H) x 625 (D) mm
• Poids: 28 kg

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

EAN CODE
0619091606482

INSTALLATION

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

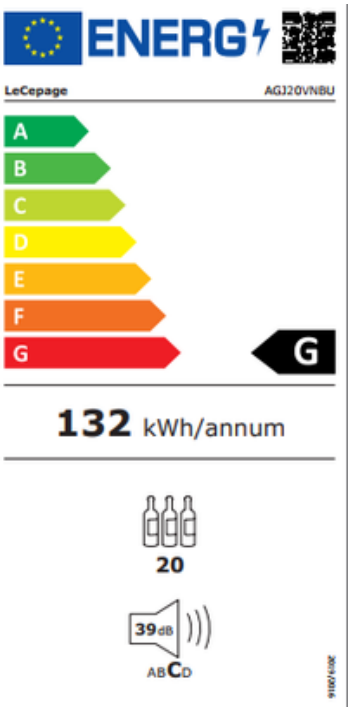
220-240V / 50Hz
Volume utile total : 57L
Compresseur Réfrigérant R600a (20g)
132kWh de consommation d'énergie annuelle
0.604kWh consommation d'énergie journalière
1 ampères
Prise CE
Classe énergetique : G
Longueur du cordon d'alimentation 1.2 m

CAPACITÉ & STOCKAGE

Capacité
Confort: 20 bouteilles de Bordeaux
• Bordeaux est la taille standard des bouteilles de vin pour la plupart des vins distribués: *750 ml; 292 x 75 mm*

Clayette de stockage
• Quantité: 5

• Matériau: Bois de hêtre de qualité supérieure



We reserve the right to change specifications or discontinue models without notice. Actual color may vary. Design, specifications, and color availability are subject to change without notice, check lecepage.shop for up-to-date information. © LeCépage | France

CÉPAGE CARIGNAN| ENCASTRABLE

AGJ20VNBU
57L CAVE A VIN MONOZONE



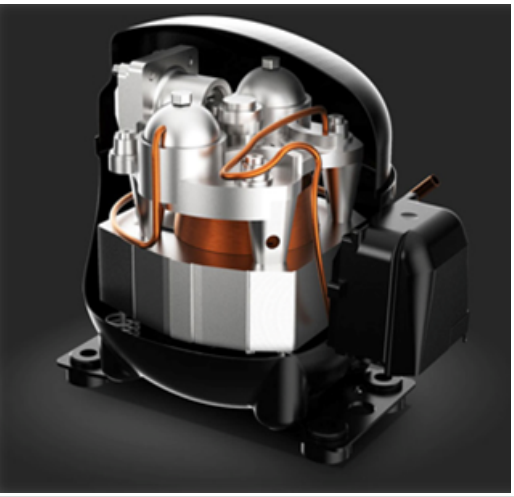
PRÉVENTION DE LA CHALEUR ET DES RAYONS UV"

- Protège le vin des rayons UV nocifs qui peuvent accélérer le vieillissement et dégrader la qualité.
- Stabilité de température: Minimise les effets des changements de température externes, assurant des conditions de stockage optimales.
- Meilleure conservation: Protège le vin de la chaleur et de la lumière, préservant l'intégrité du goût et de l'arôme.
- Efficacité énergétique: Reflète la chaleur, gardant l'intérieur du réfrigérateur plus frais et réduisant la consommation d'énergie.
- Idéal pour le vieillissement: Fournit un environnement optimal pour la conservation à long terme du vin.

SYSTÈME DE CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ

- 65%-80% plage d'humidité idéale permet aux bouchons de rester humides et souples, ce qui les empêche de se dessécher et de perdre leur étanchéité.
- Préservation de la qualité du vin : Une humidité adéquate permet d'éviter les fuites de vin et l'exposition à l'air, qui accélère la dégradation et compromet le potentiel de vieillissement.





COMPRESSEUR SILENCIEUX

- Un compresseur à faible niveau sonore est une caractéristique essentielle pour les amateurs de vin qui apprécient le calme à la maison. Le principal avantage est un environnement de vie plus silencieux. Ceci est particulièrement important dans les espaces de vie ouverts ou pour les unités placées dans les salles à manger où le bruit peut perturber l'ambiance.
- Outre la réduction du bruit, ces compresseurs produisent généralement moins de vibrations. Étant donné que les vibrations peuvent perturber les sédiments dans le vin et potentiellement affecter son processus de vieillissement, il s'agit d'une caractéristique essentielle pour préserver l'intégrité des grands crus.

We reserve the right to change specifications or discontinue models without notice. Actual color may vary. Design, specifications, and color availability are subject to change without notice, check lecepage.shop for up-to-date information. © LeCépage | France

CÉPAGE CARIGNAN | ENCASTRABLE

AGJ20VNBU
57L CAVE A VIN MONOZONE



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.

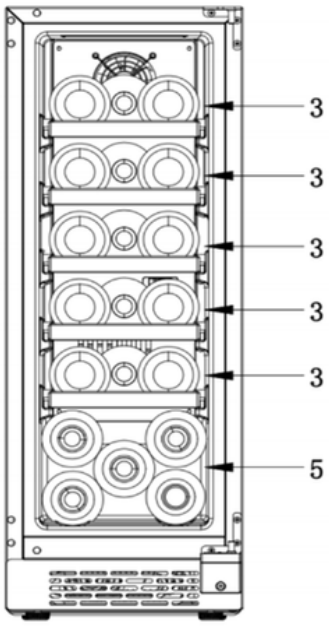
4. Énergie et Efficacité
Uniformité: Assure une distribution uniforme de l'air frais, ce qui garantit que toutes les bouteilles sont conservées dans des conditions optimales.

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.



We reserve the right to change specifications or discontinue models without notice. Actual color may vary. Design, specifications, and color availability are subject to change without notice, check lecepage.shop for up-to-date information. © LeCépage | France



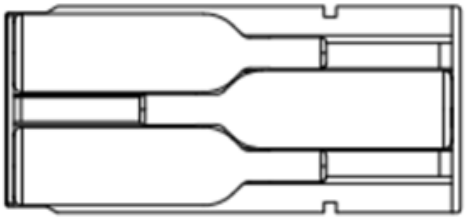


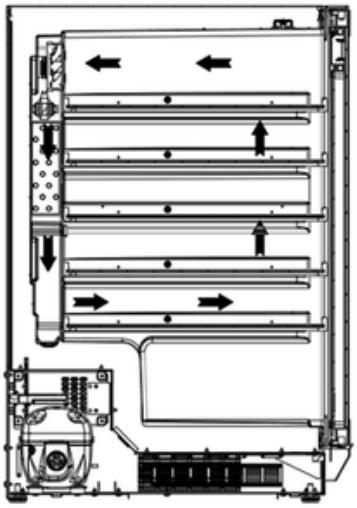
20 bouteilles

Capacité de chargement de bouteilles | Monozone

Confort : 20 Bouteilles de Bordeaux

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







We reserve the right to change specifications or discontinue models without notice. Actual color may vary. Design, specifications, and color availability are subject to change without notice, check lecepage.shop for up-to-date information. © LeCépage | France



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

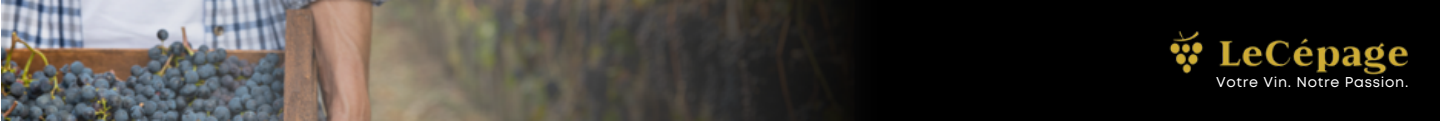
17°C (63°F)	Barolo, Chianti Reservas, Cabernet Sauvignon, Bourgogne rouge
18°C (64°F)	Bordeaux Grand Cru, Shiraz, Cabernet de Californie mature, Rhône mature et Zinfandel
66°F (19°C)	Port Vintage

- **Ce tableau est fourni à titre indicatif pour le stockage du vin.** La collection de vins de chacun est unique et il existe de nombreuses formes et tailles de bouteilles différentes sur le marché. La capacité de stockage des bouteilles de vin LeCèpage est de 750 ml de Bordeaux standard (292 x 75 mm). Le stockage de bouteilles plus 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, puis placez-les en suivant la méthode de l'avant vers l'arrière. Placez les bouteilles les plus prisées dans des zones 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 étagères pour maximiser la capacité si elles sont soutenues, mais gardez-les fixes pour plus de stabilité. Les bouteilles de plus grand format sont idéales pour le vieillissement et le stockage à long terme, tandis que les bouteilles 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 1/4 Bouteille 187 ml (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 1/2 bouteille 375 ml 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 1 bouteille 750 ml 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 1 bouteille 750 ml 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 1 bouteille 750 ml 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 1 bouteille 750 ml 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 Magnum = 2 flacons 10 verres 1,5 litres 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 4 bouteilles = 3 litres 457 x 127 mm Jéroboam 6 bouteilles = 4,5 litres 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.