Cépage Syrah



Le Cépage Syrah est conçue pour les amateurs de vin, qu'ils soient consommateurs réguliers ou occasionnels. Avec une capacité de stockage optimisée pour une collection personnelle, ces caves à vin de petit format s'intègrent harmonieusement à tout type d'espace, apportant à la fois fonctionnalité et une touche de raffinement.

Liberté et Flexibilité d'Installation

Chaque modèle de la gamme "Cépage Syrah" est pensé pour une pose libre, facilitant ainsi l'installation dans divers environnements, que ce soit dans votre salon, votre cuisine ou toute autre pièce de votre choix. Leur conception permet une intégration aisée sans nécessiter d'aménagements spécifiques.

Un Design qui Complémente Votre Intérieur

Le design épuré de nos caves à vin "Cépage Syrah" est spécialement étudié pour se fondre dans le décor avec élégance et discrétion. Les lignes sobres et modernes de nos modèles complètent parfaitement tout type d'aménagement intérieur, en ajoutant une note d'élégance.

Pour Chaque Bouteille, Un Écrin Idéal

Nos caves sont équipées pour maintenir vos vins dans des conditions optimales de température et d'humidité, assurant ainsi que chaque bouteille, qu'elle soit destinée à une consommation immédiate ou à une maturation prolongée, soit préservée dans des conditions idéales.

Le Cépage Syrah est plus qu'une simple cave à vin; c'est une déclaration de votre amour pour le vin, conçue pour être aussi pratique qu'attrayante. Embrassez le style et la sophistication avec "Cépage Syrah", où votre passion pour le vin rencontre l'excellence du design et de la fonctionnalité.

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 SYRAH | POSE LIBRE

AGCS70VN2Z

125L 2 ZONES CAVE A VIN POLYVALENTE



CARACTÉRISTIQUES

- **Capacité de 68 bouteilles**

La capacité nécessaire pour une saison et idéale pour les bouteilles que vous avez l'intention de consommer dans les 12 mois.

- **Précision & Stabilité de la température**

Une zone de refroidissement indépendant es 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.

- **Zones multi-températures**

-En haut : la zone de service,
Zone Blancs/Rosés : Maintenue entre 7 °C et 10 °C (45 °F – 50 °F).
-En bas : Zone vieillissement,
Réglée à 12 °C constants pour le stockage long terme de tous les vins.

- **6 Clayettes en Bois de Hêtre**

Six clayettes robustes en bois de hêtre offrent un support stable et réduisent les vibrations, ce qui est crucial pour le maintien de la qualité du 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.

- **Support pour Verres à Vin**

Un espace dédié pour suspendre les verres à vin, combinant fonctionnalité et élégance.

- **Filtre à charbon**

Élimine les odeurs et purifie l'air, en maintenant un environnement propre et exempt de contaminants pour protéger les arômes et les saveurs du vin.

- **Serrure Externe**

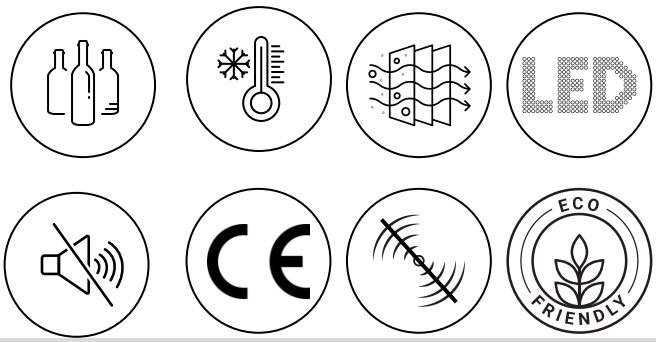
Pour une sécurité accrue, la cave est équipée d'une serrure externe, protégeant votre collection contre les accès non autorisés.

Couleur du cadre de la porte

Finition noire

Clayettes

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 SYRAH | POSE LIBRE

AGCS70VN2Z

125L CAVE À VIN 2 ZONES POLYVALENTE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Performance
- **2** zone de température 5-20°C
  - *Zone supérieure : 5--12°C*
  - *Zone inférieure :12--20°C*
- Classe climatique : N /ST (16--38°C)
- Condenseur intérieur
- Ventilateur de refroidissement
- Dégrivrage automatique
- Technologie anti-vibration
- Filtre à charbon
- Niveau sonore de 41 dB(A)

Design & Esthétique
- Commande numérique tactile
- Affichage de la température intérieure
- Affichage LED bleu
- 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: 340 (W) x 1415 (H) x 580 (D) mm
- Poids: 41kg

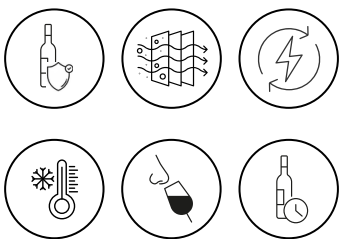
Expédition
- Dimensions: 395 (W) x 1430 (H) x 630 (D) mm
- Poids: 44kg

GARANTIE

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

EAN CODE

'0698147432473



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 220-240V / 50Hz
- Compresseur Réfrigérant R600a (35g)
- 0.395 kWh de consommation d'énergie annuelle
- 144 kWh consommation d'énergie journalière
- 0.38 ampères
- Prise CE
- Classe énergetique : G
- Longueur du cordon d'alimentation 1.8 m

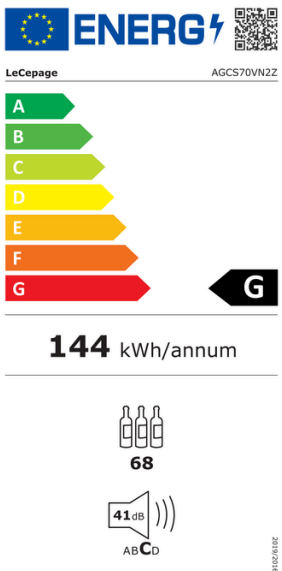
CAPACITÉ & STOCKAGE

Capacité
- Confort : 56 Bouteilles de Bordeaux
- Max : 68 Bouteilles de Bordeaux
- Bordeaux est la taille standard 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

INSTALLATION

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



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 SYRAH| POSE LIBRE

AGCS70VN2Z

125L 2 ZONES CAVE A VIN POLYVALENTE

UUne cave à vin multizone est le « couteau suisse » du stockage du vin. Elle vous permet de faire vieillir le vin sur le long terme tout en gardant des bouteilles prêtes à être servies immédiatement.

- **Zonage multi-températures**

– Zone de vieillissement / Réglée à 12 °C (54 °F) constants pour tous les vins destinés au stockage de longue durée.
– Zone de service / Zone Blancs / Rosés : Maintenue entre 7 °C et 10 °C (45 °F – 50 °F).
– Zone Rouges : Maintenue entre 16 °C et 18 °C (61 °F – 64 °F) pour chambrer le vin avant sa consommation.

- **Contrôle hygrométrique régulé**

– Une cave polyvalente doit gérer l'humidité de la zone de vieillissement.
– Objectif : Entre 60 % et 80 %.
– Objectif : Si l'air est trop sec, les bouchons de liège se rétréciront et laisseront l'oxygène pénétrer dans la bouteille, gâtant le vin. S'il est trop humide, les étiquettes peuvent moisir.

- **Filtration de l'air**

Étant donné que certaines bouteilles resteront dans la cave pendant des années, l'air doit rester inodore. Un filtre à charbon actif est indispensable pour empêcher les odeurs ambiantes de s'infiltrer à travers le bouchon et d'altérer le bouquet du vin.

- **Système de réduction des vibrations**

Les vibrations sont l'ennemi du vieillissement du vin, car elles perturbent le processus naturel de sédimentation. Une cave polyvalente doit être équipée de :
– Un compresseur monté sur silent-blocs (amortisseurs de chocs).
– Des étagères qui minimisent les mouvements (souvent en bois pour absorber les micro-vibrations).

- **Protection anti-UV**

La lumière, et plus spécifiquement les rayons ultraviolets, provoque une réaction chimique appelée « coup de lumière », qui dégrade les composés organiques du vin.
– Porte pleine : La meilleure option pour le vieillissement.
– Porte vitrée : Doit être triple vitrée et traitée anti-UV pour être qualifiée d'unité de stockage sérieuse.







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 SYRAH | POSE LIBRE

AGCS70VN2Z

125L 2 ZONES CAVE A VIN POLYVALENTE



Le Cépage : Le climat idéal, même en plein hiver.

• Double Zone : Deux températures i ndépendantes pour tous vos crus.
• Fonction Hiver : Performance constante en garage ou pièce froide.
• Sécurité Grand Froid : Protection totale contre le gel et les écarts.
• Hygrométrie Maîtrisée : Conservation parfaite et bouchons préservés.

- Corps slim
- Intégration parfaite
- Sans espace perdu

Corps ultra-fin s'insère parfaitement dans les espaces vides de la cuisine, les ouvertures du buffet, les coins de l'entrée et les côtés du bar, sans occuper d'espace essentiel dans votre salon ou votre cuisine..

Il peut être encastré harmonieusement dans les buffets et meubles sur mesure, s'intégrant parfaitement à votre décoration intérieure pour un aspect sophistiqué de cave à vin invisible.

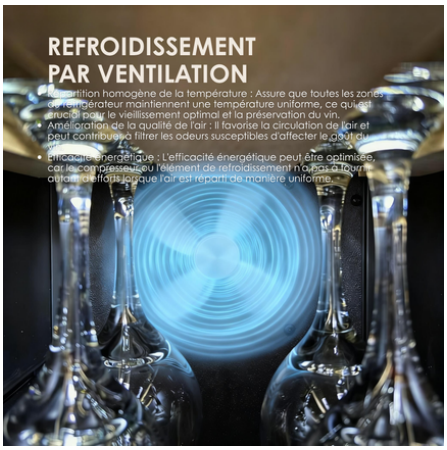


Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.

CÉPAGE SYRAH | POSE LIBRE

AGCS70VN2Z

125L 2 ZONES CAVE A VIN POLYVALENTE



PORTE-VERRES

- **Optimisation de l'Espace**

Économie d'espace: Utilise l'espace vertical pour libérer des surfaces.
Accès simplifié: Les verres sont facilement accessibles et présentés de manière visible.

- **Protection et Propreté**

Moins de risques de casse: Suspendre les verres évite le contact avec des surfaces dures.
Moins de poussière: Réduit l'accumulation de poussière dans les verres, les gardant propres.

- **Esthétique**

Design élégant: Améliore l'esthétique de la cave avec un aspect professionnel.

SERRURE

- **Sécurité accrue**

Protège contre les intrusions et les vols.

- **Contrôle d'accès**

Restreint l'accès, utile dans un contexte commercial.

- **Conservation optimale**

Contribue à maintenir un environnement stable favorable au vieillissement du vin.

- **Protection des enfants**

Empêche l'accès des jeunes enfants à l'alcool.

- **Tranquillité d'esprit**

Offre une sécurité supplémentaire pour votre collection de vins.





FILTRE À CHARBON ACTIF

- **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.

- **Protéger l'intégrité du vin**

Les bouchons de vin étant semi-perméables, ils laissent passer de petites quantités d'air. Bien que cela soit essentiel pour le vieillissement et la complexité, cela signifie également que les odeurs environnantes peuvent pénétrer dans le bouchon et affecter le vin. Le filtre à charbon empêche ce phénomène, préservant ainsi la qualité de votre vin à mesure qu'il vieillit.

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 SYRAH | POSE LIBRE

AGCS70VN2Z

125L 2 ZONES CAVE A VIN POLYVALENTE

- **Boîte en bois de hêtre**

-Hygrométrie contrôlée pour vos cigares fins
-Stockage organisé pour vos accessoires de dégustation



- **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.



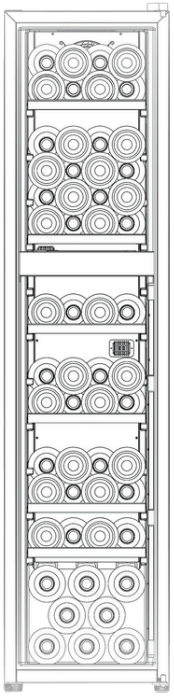
Capacité de chargement de bouteilles | zone double

Confort : 56 Bouteilles de bordelaise légère
Max : 68 Bouteilles de bordelaise légère

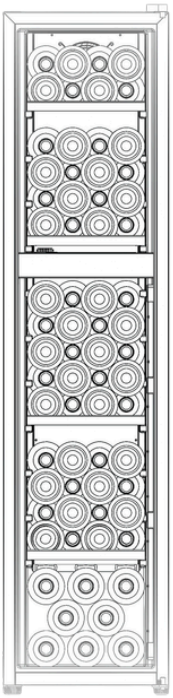
• *Bordeaux est la taille standard des bouteilles de vin pour la plupart des vins distribués : 750 ml; 292 x 75 mm*

56 bouteilles

CONFORT



68 bouteilles



MAX

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

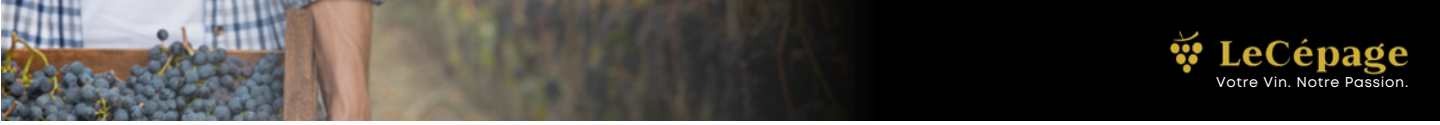
17°C (63°F)	Barolo, Chianti Reservas, Cabernet Sauvignon, Bourgogne rouge
18°C (64°F)	Bordeaux Grand Cru, Shiraz, Cabernet de Californie mature, Rhône mature et Zinfandel
66°F (19°C)	Port Vintage

- **Ce tableau est fourni à titre indicatif pour le stockage du vin.** La collection de vins de chacun est unique et 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.