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.

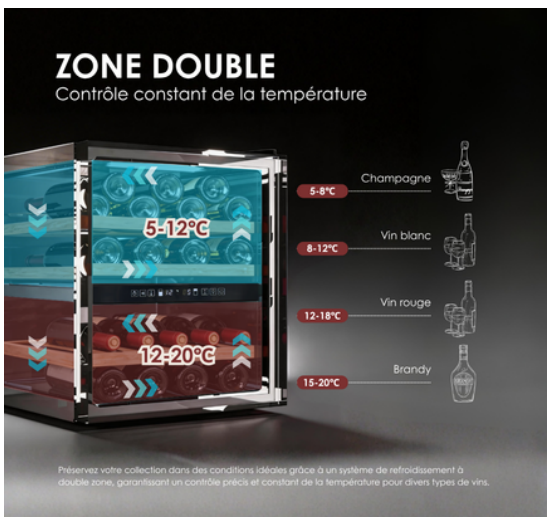
Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou de supprimer des modèles sans préavis. La couleur réelle peut varier. La conception, les spécifications et la disponibilité des couleurs peuvent être modifiées sans préavis. Consultez lecepage.shop pour obtenir des informations actualisées.

CÉPAGE SYRAH | POSE LIBRE

AGCS36VN2ZBI

83L 36 BOTTLES 2 ZONES CAVE À VIN ENCASTRÉE





CARACTÉRISTIQUES

- **Capacité de 36 bouteilles**

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

- **cave à vin encastrée**

Gain d'espace, rend l'intérieur épuré et minimaliste

- **Zones multi-températures**

-En haut : la zone de service, 5 ~~ 12 °C
-En bas : Zone vieillissement, 12 ~~ 20 °C

- **3 Clayettes en Bois de Hêtre**

Trois 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.

- **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.

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

AGCS36VN2ZBI

83L 36 BOTTLES 2 ZONES CAVE À VIN ENCASTRÉE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Performance
- **2** zone de température 5-20°C
  - *Zone supérieure : 5--12°C*
  - *Zone inférieure :12--20°C*
  - *Écart thermique entre zones : 2 ~ 10 °C*
- Classe climatique : SN/ N /ST (10--38°C)
- Condenseur intérieur
- Ventilateur de refroidissement
- Dégrivrage automatique
- Technologie anti-vibration
- Filtre à charbon
- Niveau sonore de 40 dB(A)

Design & Esthétique
- Commande numérique tactile
- Affichage de la température intérieure
- Affichage LED blanche
- Lampe LED blanche : 1 par zone
- Poignée métallique
- Joint étanche à l'air
- Porte en verre noir tempérée
- Finition intérieure noire

DIMENSIONS & POIDS

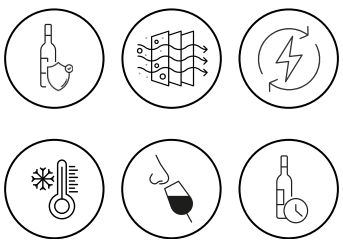
Produit
- Extérieur: 59 (W) x 59.5 (H) x 56 (D) cm
- Dessus de l'unité: 54.5(W) × 54.3 (D) cm
- Poids: 33 kg

Expédition
- Dimensions: 66 (W) x 67 (H) x 62 (D) cm
- Poids: 36kg

GARANTIE

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

EAN CODE : 0698147432466



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 220-240V / 50Hz
- Compresseur Réfrigérant R600a (21g)
- 0.39 kWh de consommation d'énergie annuelle
- 101 kWh consommation d'énergie journalière
- 1 ampères
- Prise CE
- Classe énergetique : F
- Longueur du cordon d'alimentation 1.8 m

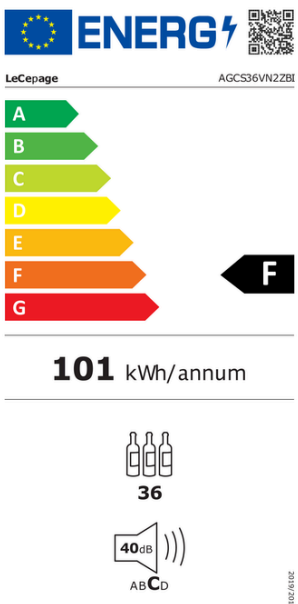
CAPACITÉ & STOCKAGE

Capacité
- **MAX** : Capacité de 36 bouteilles
- Bordeaux est la taille standard des bouteilles de vin pour la plupart des vins distribués: *750 ml; 292 x 75 mm*

Clayettes
- Stockage: 3
- 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.



LeCépage
Votre Vin. Notre Passion.

CÉPAGE SYRAH| POSE LIBRE

AGCS36VN2ZBI

83L 36 BOTTLES 2 ZONES CAVE À VIN ENCASTRÉE



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

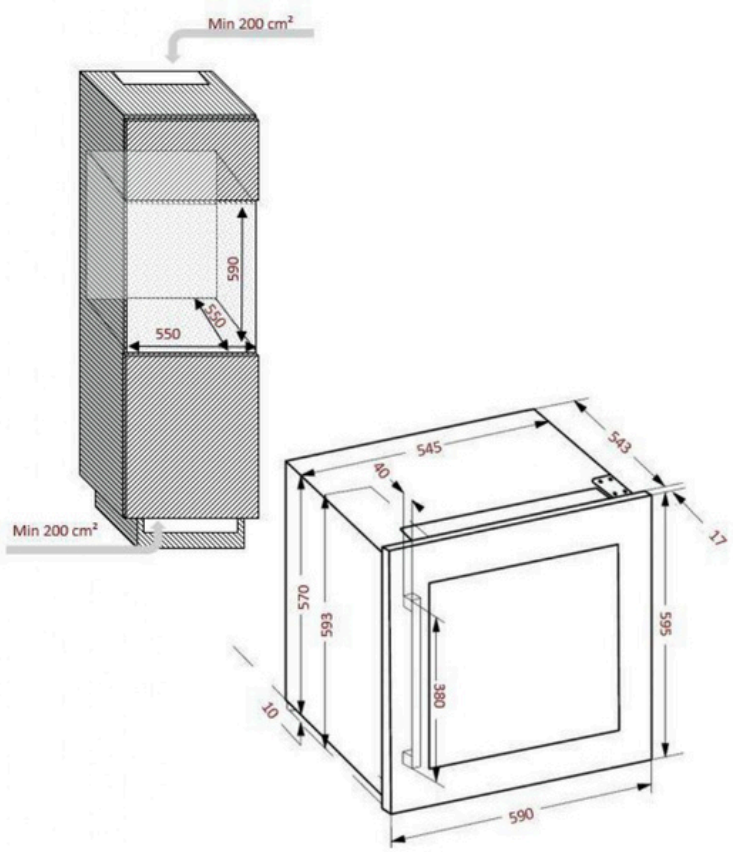
• **Double Zone** : Deux températures i ndépendantes pour tous vos crus.

• **Sécurité Grand Froid** : Protection totale contre le gel et les écarts.

cave à vin encastrée

- Intégration parfaite
- Sans espace perdu

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.



LeCépage
Votre Vin. Notre Passion.

CÉPAGE SYRAH | POSE LIBRE

AGCS36VN2ZBI

83L 36 BOTTLES 2 ZONES CAVE À VIN ENCASTRÉE



Technologie antivibration professionnelle, supprime les vibrations internes du meuble, évite de perturber le vieillissement du vin et préserve ses arômes authentiques.

Réfrigération par ventilation à circulation assure une température homogène pour conserver le vin, purifie l'air des mauvaises odeurs et allège la charge du compresseur pour une meilleure efficacité énergétique.





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.



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

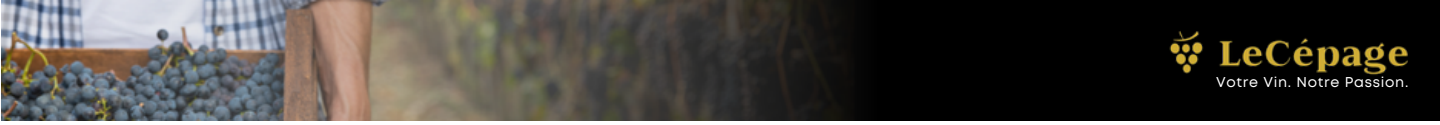
17°C (63°F)	Barolo, Chianti Reservas, Cabernet Sauvignon, Bourgogne rouge
18°C (64°F)	Bordeaux Grand Cru, Shiraz, Cabernet de Californie mature, Rhône mature et Zinfandel
66°F (19°C)	Port Vintage

- **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.