

Coravin Sparkling : L'outil indispensable pour les passionnés de champagne et de vins pétillants



Paris, le 28 mai 2024 - Bonne nouvelle pour les collectionneurs de champagne et les amateurs de bulles : le système sparkling de Coravin, leader mondial de conservation du vin, est là pour sauver la fête ! Ce système révolutionnaire vous permet de savourer chaque verre de champagne ou de vin pétillant comme s'il venait tout juste d'être ouvert. Plus besoin de sacrifier une bouteille entière pour une seule coupe !

Coravin, Inc. est une entreprise dédiée à la préservation du vin, permettant aux amateurs de savourer leurs vins préférés sans compromettre leur qualité. Fondée par Greg Lambrecht, un ingénieur passionné de vin, Coravin a révolutionné l'expérience de dégustation de vin depuis son premier lancement en 2013. L'innovation de ses produits repose sur la combinaison de l'ingénierie de précision et de la passion pour le vin, offrant des solutions qui permettent de verser le vin sans jamais retirer le bouchon de la bouteille.

La magie des bulles préservées

Vous adorez les bulles mais vous détestiez quand elles disparaissent ? Le système de conservation des vins effervescents Coravin Sparkling™ préserve la saveur vive et l'effervescence de vos vins effervescents préférés jusqu'à 4 semaines. Oui, vous avez bien lu : quatre semaines ! Grâce à une technologie futuriste, ce système intelligent maintient votre champagne aussi pétillant et frais que possible. Avec un bouchon et un dispositif de pressurisation super efficaces, vous pouvez maintenant déguster un verre (ou deux, ou trois...) sans vous inquiéter de voir s'envoler la magie des bulles.

Comment ça marche ? Facile comme bonjour !

Installer le Sparkling

Une fois que vous avez versé toute la quantité de vin mousseux que vous souhaitez, relevez la poignée de verrouillage du bouchon jusqu'à la position déverrouillée. Placez le bouchon sur la bouteille ouverte et appuyez fermement sur la poignée de verrouillage jusqu'à ce qu'elle affleure.

Chargez la bouteille en CO2

Vérifiez que l'indicateur de pression est vert, ce qui signifie qu'il y a une pression de CO2 dans la bouteille. Coravin Pure™ Sparkling CO2 Capsule est installée. Alignez le chargeur sur le dessus du bouchon et appuyez fermement. L'indicateur de pression passe au rouge, indiquant que la bouteille est prête à être chargée. Lorsque l'indicateur repasse au vert, la bouteille est entièrement chargée.

Guide d'utilisation



Un trésor pour les collectionneurs

Les collectionneurs de champagne peuvent maintenant déguster leurs bouteilles rares sans se presser. Comparez, goûtez, et savourez vos précieuses cuvées à votre rythme. Chaque verre sera parfait, sans gaspillage!

Des bulles à chaque occasion

Que vous fêtiez une grande occasion ou que vous vous offriez une simple soirée détente, le système sparkling de Coravin assure que chaque verre est une explosion de saveurs et d'effervescence. Plus besoin de finir la bouteille d'une traite ou de sacrifier les bulles restantes!

DEMANDES PRESSE



Téléchargez les visuels

10 bonnes raisons d'utiliser Coravin à la maison

- 1 - Vous pouvez déguster différents vins, n'importe quel jour de la semaine sans avoir à finir la/les bouteilles.
- 2- Vous ne jetez plus jamais de vin, ce qui vous permet de faire des économies et de préserver l'environnement.
- 3- En consommant avec modération, vous vous faites plaisir en dégustant au verre vos vins préférés.
- 4- Vous pouvez boire des vins de meilleure qualité sans craindre le gaspillage.
- 5- Vous pouvez explorer votre cave sans limite, déguster et sélectionner le vin parfait pour chaque occasion.

- 6- A deux, vous pouvez déguster des vins différents le même soir, sans avoir à faire de compromis.
- 7- Vous pouvez servir à vos invités le vin de leur choix, sans vous soucier de ce qui est déjà ouvert.
- 8- Vous pouvez ouvrir une bouteille de vin pour réaliser une recette sans risque de gaspillage.
- 9- Vous pouvez boire une coupe de Champagne ou de vin pétillant en parfait état pendant 4 semaines.
- 10- Vous avez la liberté de choisir le vin idéal à chaque plat et créer les meilleurs accords mets et vins.

Catalogue produits

A propos de la gamme Coravin

Coravin est aujourd'hui disponible dans 60 pays et dans plus de 600 restaurants et distributeurs partenaires en France tels que Boulanger, Amazon, Fnac Darty, Francis Batt, TOC, La Grande Épicerie du Bon Marché, Le BHV Marais, Galeries Lafayette, Le Printemps... et sur www.coravin.fr



Timeless

Ce produit est une introduction parfaite aux systèmes de préservation du vin. Timeless permet de préserver les vins tranquilles pendant des semaines et même des années. Plusieurs produits sont disponibles dans cette gamme : Timeless Three +, Timeless Six +.



Pivot™

Un système rapide, intuitif et accessible. Le système de préservation du vin Pivot™+ combine

la préservation et l'aération, offrant un vin plus aromatique et plus savoureux lorsqu'il est versé avec l'aérateur Pivot inclus. Le vin restant est ensuite préservé jusqu'à 4 semaines. Il permet de choisir son vin en fonction de son humeur, du menu ou de la météo !



Coravin Sparkling™

Conçu à la fois pour les professionnels et les particuliers, le système de préservation pour vins effervescents Coravin Sparkling™ préserve le goût, les arômes et l'effervescence des vins pendant quatre semaines. Le système est totalement intuitif et facile à utiliser. Il comprend un bouchon Sparkling universel ainsi qu'un chargeur Sparkling qui permet de recharger la bouteille de vin effervescent avec du CO₂ pur, créant ainsi une couche protectrice.



Vinitas™

Lancé en mai 2023, Coravin Vinitas™ est un système révolutionnaire qui permet de fractionner le vin ou les spiritueux en échantillons pouvant être conservé jusqu'à 12 mois, sur place en quelques minutes. Cette technologie innovante donne aux professionnels la possibilité de développer leur clientèle et d'améliorer leur rentabilité grâce à des ventes supplémentaires.

Site web : [CoravinVinitas.com](https://www.coravinvinitas.com)

A propos de Greg Lambrecht, le Fondateur

Greg Lambrecht est l'inventeur, le fondateur et le membre du conseil d'administration de Coravin. M. Lambrecht est également fondateur et directeur exécutif d>Intrinsic Therapeutics, Inc, une société d'appareils médicaux financée par du capital-risque, dont l'objectif est de répondre aux besoins des patients souffrant de troubles de la colonne vertébrale. En outre, M. Lambrecht est fondateur et membre du conseil d'administration de Viacor, Inc, une jeune entreprise de dispositifs médicaux de la région de Boston. Auparavant, Greg était vice-président du développement des produits et du marketing chez Stryker, une entreprise mondiale d'implants orthopédiques, où il a dirigé le développement et le lancement de nombreux implants orthopédiques couronnés de succès. M. Lambrecht a également occupé divers postes de direction au sein du groupe de technologie médicale de Pfizer, où il a dirigé et mis en œuvre un processus révolutionnaire d'invention et de développement de nouvelles technologies. M. Lambrecht est titulaire d'une maîtrise en ingénierie mécanique et d'une licence en ingénierie nucléaire du Massachusetts Institute of Technology. Il détient de nombreux brevets dans les domaines de la gynécologie, de la chirurgie générale, de la cardiologie et de l'orthopédie.

