

La Sommelière sublime la décoration intérieure avec sa nouvelle cave de vieillissement, la MILLESIME160

La Sommelière, marque du groupe Frio et leader du marché européen de la cave à vin présente sa dernière création : la cave de vieillissement MILLESIME160. Conçue pour répondre aux nouvelles préoccupations des œnophiles qui souhaitent mettre en avant chez eux leurs plus belles bouteilles, cette cave à vin séduit par son approche moderne et ses finitions premium qui dépoussièrent la cave à vin traditionnelle. Elle permet d'accompagner jusqu'à leur apogée, dans les meilleures conditions, jusqu'à 160 bouteilles.

Un véritable objet de décoration pour le salon, la cuisine ou la salle à manger

Longtemps reléguée au cellier ou au garage, la cave à vin a trouvé une nouvelle place depuis quelques années dans les salons, cuisines ou salles à manger des Français qui prennent plaisir à exposer leurs plus beaux millésimes devant familles et amis. Devenant un atout décoration, la cave à vin n'en oublie pas pour autant son rôle principal : la conservation du vin.

La cave de vieillissement MILLESIME160 concentre toute l'expertise de La Sommelière, spécialiste de la conservation du vin depuis 1993, pour faire vieillir les vins jusqu'à leur apogée : *température précise et constante, hygrométrie contrôlée, absence de vibrations, protection contre les UV, système de filtration et d'aération.*

Avec un design soigné et moderne, la MILLESIME160 s'intégrera idéalement à la décoration intérieure la plus exigeante. Ses finitions premium (clayettes en bois de hêtre, poignée et plaque de protection cuivrée, écran tactile) sont un savant mélange alliant tradition et modernité.

Un éclairage spécialement repensé pour sublimer les bouteilles de vin

L'éclairage a entièrement été repensé pour sublimer les vins sans perturber leur vieillissement. L'association d'un éclairage feutré et d'une clayette de présentation bois est la touche finale permettant de mettre en valeur les plus belles bouteilles.

Une cave de vieillissement high-tech

La compatibilité de la MILLESIME160 avec l'application de gestion de cave à vin Vinotag, développée par La Sommelière, finit de faire basculer cette nouvelle cave à vin dans la modernité. La gestion des vins devient intuitive puisque le partenariat, **Vinotag x Vivino** permet de créer des fiches vins en une simple photo, de découvrir les accords mets et vins ou encore de commander de nouvelles bouteilles via le magasin en ligne Vivino.

Caractéristiques techniques :

- **Engagements cave de vieillissement** : température précise et constante, hygrométrie contrôlée, absence de vibrations, protection contre les UV, système de filtration et d'aération (filtre à charbons actifs)
- **Capacité** : 160 bouteilles format Bordeaux type 75 cl
- **Amplitude de fonctionnement** : 5°C – 20°C
- **Régulation de la température** : thermomètre digital à affichage blanc
- **Éclairage intérieur** : type LED pour sublimer et protéger vos meilleurs crus
- **Type de porte** : porte en verre trempé, double vitrage
- **Clayettes** : 3 clayettes en bois naturel, 1 clayette de présentation en bois naturel

Arnage, le 11 janvier 2022

- **Sécurité** : serrure, plaque de protection bas de cave
- **Fonction hiver** : oui
- **Alarmes de température** : oui (visuelle et sonore)
- **Connectée** : compatible avec l'application de gestion de cave à vin Vinotag
- **Accessoires compatibles** : filtre à charbon actif (FCA07), clayette (CLATRAD12)
- **Dimensions produit** : L 59.5 x P 67,5 x H 135.5 cm
- **Poids net** : 65 Kg
- **EAN** : 3541362104083



Prix Maximum Conseillé €1290

En vente chez Boulanger, Darty et sur www.lasommeliere.com

A propos de la Sommelière :

Leader français et véritable expert dans la conservation du vin pour les professionnels, La Sommelière a été fondée en 1993. En constante croissance depuis plus de 25 ans, elle est devenue un acteur majeur du marché international. Présente dans plus de 70 pays, La Sommelière propose aux professionnels comme au grand public une large gamme de caves à vin adaptées selon les besoins de chacun. Leur savoir-faire est quotidiennement mis au service de caves à vin très performantes, et aux solutions innovantes pour la conservation et le vieillissement du vin. Plus d'informations sur : <https://www.lasommeliere.com/fr/>

