

## Crus bien gardés pour PAPAS gâtés !

Déguster à tout moment et en toute occasion chaque vin à une température idéale de service ? Voilà un luxe qui n'est plus réservé qu'aux professionnels mais aussi aux papas modernes amateurs de bons nectars !

Leader français des caves à vins, Climadiff propose une gamme de caves à vin innovantes et performantes pour répondre aux attentes des spécialistes comme des amateurs de grands crus. Destinées à rafraîchir les bouteilles de vin, mais aussi à conserver les bouteilles déjà entamées, les caves à vin de service permettent de disposer en permanence d'une sélection de vins à température de service optimale. Les fins dégustateurs amateurs de Design seront particulièrement séduits par la collection Avintage, résolument tendance !

### SÉLECTION :



#### Cave de mise en température AVINTAGE AV24XI

- Contenance : 24 bouteilles
- Cadre Inox
- Intégrable en colonne
- 1 zone de température ajustable de 5° à 18°C (+/-2°C)
- Porte vitrée traitée anti UV avec cadre inox, réversible
- Affichage électronique
- 3 clayettes coulissantes en bois
- Eclairage LED basse émissivité

#### Le plus ?

Les dimensions de ce modèle et son système d'évacuation d'air chaud ont été spécialement conçus pour en faire un produit intégrable dans toute cuisine !



#### Chambre à vin double zone AVINTAGE AV12DZX

- Contenance : 12 bouteilles
- Couleur noire, cadre inox
- Porte vitrée
- Pose libre
- Thermo électrique ventilée, sans CFC
- Fonctionnement silencieux, sans vibrations
- Deux zones de température mono température (+/-2°C)
- Hygrométrie contrôlée manuellement
- Affichage électronique « bleu »
- Thermostat électronique
- Eclairage tamisé

#### Le plus ?

Equipée d'un système de réfrigération particulièrement bien adapté à la mise en température d'un petit nombre de bouteilles, la technologie dite des semi-conducteurs thermo électrique permet de servir les vins à la température idéale, même avec un petit budget !



### A savoir !

Servi trop froid, un vin voit ses arômes anesthésiés. Servi trop chaud, un vin devient « alcooleux » et développe une amertume en bouche. Seule la juste température, qui diffère selon les crus, permet de jouir pleinement de toutes les qualités d'un vin.

### INFOS CONSOMMATEURS :

#### AVINTAGE AV24XI - 24 bouteilles

Prix de vente conseillé : 1000€

#### AVINTAGE AV12DZX - 12 bouteilles

Prix de vente conseillé : 300€

Tél. : 04 91 91 73 14

E-mail : [info@climadiff.com](mailto:info@climadiff.com) ou [www.climadiff.com](http://www.climadiff.com)

En vente dans toutes les enseignes de la distribution disposant d'un espace électroménager.