

Rendez-vous incontournable dans le calendrier des amateurs de vin, les Foires aux Vins d'Automne signent chaque année leur grand retour avec leur festival de bonnes affaires. Si le choix des crus varie en fonction des préférences et du portefeuille de chacun, déguster ou conserver ses précieuses bouteilles dans des conditions optimales reste une préoccupation commune à tous ! Issue d'une technologie de pointe, la **cave multi températures VIP195N** La Sommelière protège le vin de ses ennemis quotidiens tout en recréant les conditions idéales pour un vieillissement, un épanouissement ou une mise à température idéales.



Cave multi températures VIP195N : la cave des Very Important Amateurs ! Gamme Prestige LA SOMMELIERE

Conçues pour les amateurs les plus exigeants, les caves de la gamme Prestige bénéficient d'une technologie de pointe. Dernière en date, la **VIP195N** permet de gérer jusqu'à 6 zones de température différentes avec ses 6 clayettes incluses dont une coulissante et une de présentation. Faire vieillir, chamberer ou rafraîchir à la fois vins rouges, rosés, blancs et effervescents... tout devient possible ! D'une capacité maximale de 195 bouteilles, elle s'intègre parfaitement dans la décoration d'un intérieur avec sa carrosserie noire et son design épuré et moderne.



Quand performance rime avec respect de la nature

- Eclairage assuré par des LED qui consomment très peu d'énergie.
- Utilisation de gaz sans CFC et sans HFC qui n'attaquent pas la couche d'ozone et ne sont pas nocifs pour l'effet de serre.
- Etiquette énergétique avec indication claire et précise de la consommation et de la classe énergétique.

Informations pratiques

Cave multi températures VIP195N La Sommelière

Prix de vente conseillé : 2 499 € TTC

Points de vente et informations sur :

www.lasommeliere.com

www.lasommeliere.com

Contacts presse – Agence Cap & Cime PR

Jennifer Potts – 01.55.35.08.16 – jpotts@capetcimepr.fr
Pauline Barras – 01.55.35.08.14 – pbarras@capetcimepr.fr