redaction 1 octobre 2015 High-tech

La cave à vin se rebiffe

Pour conserver le vin, rien ne vaut les caves naturelles que l'on trouve généralement dans les immeubles anciens. Malheureusement, tout le monde n'a pas la chance de posséder ce type de cave qui permet d'allier température et hydrométrie pour une conservation parfaite. Pour palier à ce manque et satisfaire bon nombre d'épicurien, de nombreuses marques proposent des caves à vin s'intégrant parfaitement à votre cuisine.

Si pendant longtemps ces caves étaient peu démocratisées, depuis quelques années elles connaissent un véritable essor. Les raisons sont multiples : le vin est de plus en plus apprécié et l'oenologie n'est plus réservée à une certaine élite, la gamme des caves à vin s'est étoffée et enfin son emplacement est pratiquement systématiquement prévu dans les nouvelles cuisines. Bref, la cave à vin s'est considérablement démocratisée et il est possible désormais d'en posséder une.

Il existe différent modèle en fonction du but de conservation du vin. Les caves de vieillissement sont des caves à vin mono-température spécialement conçues pour la conservation des vins dans des conditions optimales : une température homogène entre 10 et 14°C, une hygrométrie constante entre 50 et 80%, une circulation d'air sans odeur, une absence de vibration et à l'abri de la lumière. Autre type de caves, les caves de service. Elles permettent de préparer vos vins à leur température idéale de dégustation. En effet, chaque vin doit être servi à une température qui lui est spécifique pour en révéler toutes ses saveurs et ses arômes. Enfin les caves à vin multi-usages ou polyvalentes sont conçues pour les amateurs, ou connaisseurs, souhaitant à la fois, faire vieillir ou conserver leurs vins, mais aussi préparer à température de service, les vins blancs, rosés, rouges et/ou champagnes.

Le marché regorge de modèles et de marques pour un panel de prix pouvant aller de 200 à 47000 €. De plus, vous ne pouvez pas mettre votre cave à vin n'importe où, il faut respecter la température environnante. Ainsi, il est fortement déconseiller de l'installer dans votre garage où la température en hiver peut descendre en dessous de zéro. Alors, comment faire pour choisir la bonne cave ? Le site www.ma-cave-a-vin.fr propose un configurateur vous permettant, en quelques clics, de vous sélectionner le modèle qui correspond à vos attentes.

Recherche sur le site…

newsletter

E-mail

Abonnez-vous

en ce moment







Quelle sera la cave de demain ? Elle sera connectée bien sûr ! Il suffira de scanner le code barre de votre bouteille pour que la cave vous “dise” combien de temps la garder et à quelle température… Mais également avec quel plat le servir ! Ce futur n’est pas si lointain, car il devrait être disponible en 2016.



SCV 115-1, Smeg, cave à vin de service, 2 099,99 €. www.cdiscount.com



KRVX6010/LH, KitchenAid, cave à vin encastrable, 2 025 €. rangeval-store.com



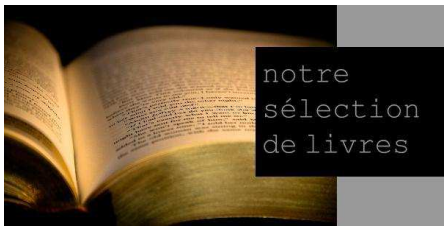






et aussi...







facebook

Dom 372, Dometic, cave à vin multiusage, 699 €. www.ma-cave-a-vin.fr



Cadre à vin, Calice, à partir de 1500 €. www.ma-cave-a-vin.fr

Sur le même thème

[La foire aux vins, c'est parti !](#)
15 septembre 2015
Dans "News"

[D'or et Dargent pour les fêtes !](#)
2 décembre 2014
Dans "News"

[En verre et pour tous](#)
1 décembre 2015
Dans "Focus"

cave à vin

Homme Deco
J'aime cette Page 345 mentions J'aime

Homme Deco
19 h

Venez découvrir toutes les astuces pour une moquette sans tâches ! http://hommedeco.fr/une-moquette-sans-tache/



2 Commenter 1

Homme Deco a ajouté 4 photos.
22 septembre, 09:12

Les Visites de la Rédac' : Empreintes Paris. Un

twitter

Tweets de @hommedeco

Homme Déco @hommedeco
nettoyer sa moquette à toute vapeur avec @poltifr
hommedeco.fr/une-moquette-s…



Intégrer Voir sur Twitter

instagram

@hommedeco

