

ARTS & GASTRONOMIE®

ÉDITION RHÔNE-ALPES

L'art de vivre au fil des saisons



MA CAVE À VIN

LA RÉFÉRENCE DES EPICURIENS

Déguster les bons produits à leur juste température est un must pour tous les épicuriens qui recherchent la pureté des saveurs.

Des caves à vin pour le vieillissement ou le service

Investir dans une cave à vin est alors la solution pour conserver ses bouteilles, dans une perspective de qualité et de longévité. La température idéale de vieillissement est assurée dans une même cave pour tous les vins : blancs, Champagne, rouges et rosés sont conservés en permanence à 12°C. Et pour une dégustation optimale, certains modèles intègrent des compartiments dédiés au service, pour des blancs bien frais ou des rouges chambrés. Mieux vaut d'ailleurs se faire conseiller par un spécialiste comme Ma Cave à Vin, où les experts savent sélectionner le modèle adapté selon les besoins

et critères de chacun parmi plus de 700 modèles, des plus simples aux plus sophistiqués, voire sur-mesure, avec choix de couleurs, matériaux et aménagement intérieur.

Des caves combinées pour maximiser les plaisirs

Pour aller encore plus loin dans l'hédonisme, l'amateur éclairé pourra également s'orienter vers une cave à cigares (qui assure une conservation parfaite en termes de température et d'hygrométrie), à fromage, à charcuterie ou à chocolat... Ou une cave combinée offrant le meilleur de chacun de ces plaisirs voluptueux !

MA CAVE À VIN

Siège social
150 rue Paul Bert
69 003 LYON
04 26 03 05 43

www.ma-cave-a-vin.fr