

Ma Cave à Vin

L'art de bien vieillir

Les grands vins sont des chefs d'œuvre. Bien les conserver, tout un art. Ma Cave à Vin, entreprise d'une douzaine d'experts, met cette expertise depuis 17 ans au service d'amateurs, collectionneurs de bons crus, particuliers ou professionnels. A l'origine, Philippe Rodriguez a créé cette entreprise réunissant le meilleur des caves et accessoires à vin, pour pallier le manque d'acteurs spécialisés dans ce domaine. Sur www.ma-cave-a-vin.fr, la panoplie de rangements et d'équipements dédiés au vin se déclinent selon les besoins de chacun et les spécificités de chaque bouteille. Les caves à vin de vieillissement sont spécialement conçues pour les vins de garde. Les caves à vin de service permettent de stocker les vins à température idéale pour une dégustation immédiate. Enfin, les caves à vin multi-usages sont conçues pour les amateurs souhaitant à la fois faire vieillir ou conserver leur vin. Ces produits existent en pose-libre mais également en encastrable pour les intégrer dans une cuisine toute équipée. Le saviez-vous ? On parle de conservation jusqu'à 4 à 5 ans. Au-delà, on dira vieillissement.

Aucune limite à vos envies

Les conditions de conservation optimale d'un vin dépendent d'une palette de facteurs comme la température, l'hygrométrie, la qualité de l'air, les vibrations ou la lumière. Ma cave à vin propose plus de 1000 références de caves, des plus classiques aux plus personnalisables dont la capacité n'a pas de limite. Face aux contraintes des caves naturelles, petits espaces ou tout simplement par envie, il est aussi possible d'opter pour des aménagements sur-mesure. Si vous êtes amoureux du vin mais également du fromage, de la charcuterie, de la viande et/ou du chocolat, des espaces spécialisés existent pour ces produits ainsi que de nombreux accessoires !

Enfin, Ma Cave à Vin propose ses services partout à France et à l'international.



MA CAVE À VIN
Siège social
150 rue Paul Bert
69003 Lyon
04 26 03 05 43
www.ma-cave-a-vin.fr

