

la Sommelière

VOS VINS SONT BIEN CHEZ VOUS

ECELLAR 185



LA SOMMELIÈRE, CAVES FRANÇAISES DEPUIS 1993

Vous nous confiez vos vins depuis bientôt 30 ans, nous les conservons et les faisons vieillir pour vous !

Choisir une cave de vieillissement La Sommelière, c'est la garantie de conditions de conservation optimales pour faire vieillir et protéger votre vin car une véritable cave à vin doit garantir les conditions idéales offertes par les meilleures caves souterraines traditionnelles. Issues d'une technologie de pointe, les caves à vin La Sommelière concentrent cinq caractéristiques essentielles au bon vieillissement du vin.



Une température précise et constante

Le vieillissement du vin est dépendant de sa température de conservation, la température de vieillissement idéale est de 12°C. Une température trop élevée accélère son vieillissement tandis qu'une température trop basse le ralentit. La constance et la stabilité de la température sont également des conditions primordiales, les variations fortes et répétées altérant la vivacité du vin.

La **ECELLAR185** vous offre une gestion optimale de la température, au degré près, pour permettre à vos meilleurs crus de s'épanouir pleinement. Conservez en toute sérénité vos vins les plus précieux grâce à son alarme de température visuelle et sonore et sa fonction hiver.



Une hygrométrie contrôlée

Le taux d'hygrométrie d'une cave doit être compris entre 50% et 80%. Si le taux d'hygrométrie est trop bas, le bouchon risque de se dessécher laissant l'oxygène entrer en contact avec le vin. S'il est trop haut, il abimera l'esthétique de vos bouteilles en décollant leurs étiquettes et pourra favoriser la formation de moisissures.

Pour garantir une température précise dans votre cave, la **ECELLAR185** génère des cycles de froid réguliers. Couplés au fonctionnement thermodynamique de l'évaporateur, ils permettent de conserver un taux d'hygrométrie idéal au sein de la cave à vin.



Une absence de vibrations

Les vibrations répétées, même de faible ampleur, perturbent la maturation du vin : elles accélèrent le vieillissement des vins les plus jeunes et décollent les sédiments, des vins les plus âgés, les abimant de façon irréversible. **Grâce à sa technologie Silent Block, la ECELLAR185 ne génère aucune vibration et offre un fonctionnement silencieux.**



Une protection contre la lumière

Seul l'obscurité empêche la dégradation des tanins par oxydation et le vieillissement prématuré du vin. Les rayons ultraviolets peuvent, à terme, donner au vin un goût rance fort désagréable nommé « goût de lumière » et altérer à jamais la qualité de vos bouteilles. **Pour sublimer vos bouteilles tout en les protégeant efficacement, la ECELLAR185 a été développée avec une porte triple vitrage traitée Anti-UV.**



Un système de filtration et d'aération

Dans un endroit confiné, le vin peut prendre des goûts indésirables. Sans aération, moisissures et bactéries peuvent se développer et altérer l'herméticité des bouchons et le goût même de votre vin. Il est primordial de conserver vos crus dans un environnement sain.

Équipée d'une prise d'air pourvue d'un filtre à charbons actifs la ECELLAR185 permet un renouvellement de l'air continu neutralisant les mauvaises odeurs et la prolifération des bactéries et moisissures.

« UNE FOIS MIS EN BOUTEILLE *le vin continue de se transformer* »

Le vieillissement du vin est un art subtil auquel nous nous efforçons de répondre depuis bientôt 30 ans. Les caves à vin **La Sommelière** sont pensées et développées par nos équipes pour recréer les conditions de conservation d'une cave naturelle et vous garantir le bon vieillissement de vos bouteilles.

Parce que vos vins sont précieux, La Sommelière perfectionne continuellement ses caves.

Parce que vous êtes passionné, La Sommelière innove avec la première cave connectée au monde.

Imaginée pour les amateurs les plus exigeants, la **ECELLAR185** bénéficie d'une technologie de pointe unique développée et fabriquée en France, pour faire vieillir vos vins.



INNOVATION



La Sommelière s'est donnée un défi, celui de **créer la première cave intelligente**. Passionnées, nos équipes travaillent depuis plus de 3 ans sur cette innovation unique. Développée pour vous accompagner au quotidien dans la gestion de vos bouteilles la **ECELLAR185** apporte une réponse complète aux problématiques liées au vieillissement du vin.

Ces œnophiles le savent, quand on aime, on ne compte pas !



La gestion d'une cave à vin devient souvent une tâche laborieuse lorsque celle-ci permet de stocker plus d'une centaine de bouteilles.

Pour s'y retrouver, il est courant de tenir un **registre papier ou informatique** pour garder un inventaire précis de ses vins mais aussi pour les retrouver dans sa collection. Cette tâche fastidieuse est néanmoins essentielle pour tenir un registre réaliste et à jour.

Nous avons créé la solution pour vous éviter ce suivi laborieux de gestion des entrées et des sorties de bouteilles dans votre cave.

Si boire un verre est un plaisir, le stocker doit l'être tout autant !



LE CONCEPT

Cave intelligente avec détection automatique des bouteilles

L'innovation **ECELLAR185** réside dans ses clayettes connectées entretenant un lien permanent entre la cave et son application dédiée **VINOTAG**

La gestion de sa cave à vin devient ensuite un jeu d'enfant.



Pensées, développées et fabriquées en France, les clayettes de la ECELLAR185 sont un véritable bijou technologique, fruit de plusieurs années de développement. Esthétiques et intelligentes, elles ont été conçues pour accueillir tous types de bouteilles dont celles au format Champagne.

Connectées, elles détectent automatiquement l'ajout et le retrait de vos bouteilles pour vous garantir un registre en temps réel.

Le lien permanent entre la ECELLAR185 et son application dédiée VINOTAG® vous permet, quant à lui, d'identifier vos bouteilles grâce à une simple photo et d'accéder à une fiche vin détaillée de votre bouteille.

Identifiez, conservez et retrouvez vos bouteilles en toute simplicité grâce à la ECELLAR185 et profitez d'une vue instantanée de votre cave et de son contenu directement sur votre smartphone.



LES FONCTIONS

Reconnaissance de vos bouteilles

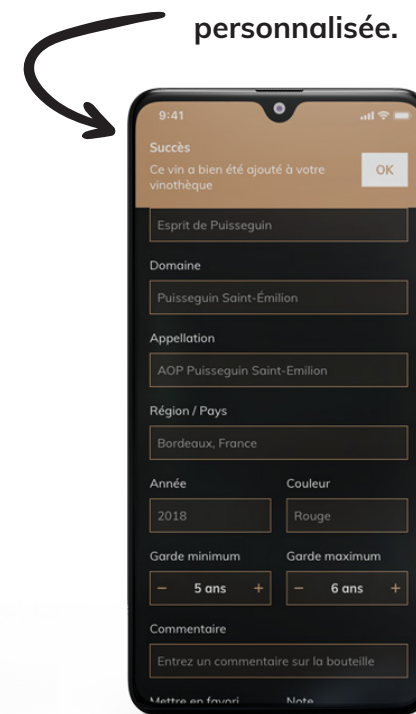
VINOTAG s'est associée avec la plus grande base de données de vins au monde : **VIVINO**

Vous venez d'acheter une bouteille ou vous avez reçu un beau cadeau, faites-la vieillir dans votre cave ! **Ouvrez votre application VINOTAG®**, prenez une photo de l'étiquette de votre bouteille, **le partenariat VINOTAG® - VIVINO®** vous donne accès en quelques secondes à une fiche vin détaillée, plus besoin de créer vos fiches vous-même. Un espace commentaire, notation et signet « favori » sont présents pour vous permettre de les personnaliser selon vos envies.

Prenez en photo votre bouteille.



Accédez à votre fiche personnalisée.



Clayettes intelligentes, Fabrication française



L'innovation de la ECELLAR185 réside dans ses clayettes intelligentes. Dotées de 12 capteurs, elles **détectent automatiquement l'ajout et le retrait de bouteilles** et reportent chaque mouvement dans votre application.

Prenez en photo l'étiquette de votre bouteille pour l'identifier, ensuite ? Placez-la où vous le souhaitez, la cave ECELLAR185 la détecte automatiquement ; elle sait désormais quelle bouteille est placée à quel endroit.

Les clayettes connectées ont été conçues pour accueillir tous types de bouteilles dont celles au **format Champagne**. Le format bouteille bordeaux n'est plus la norme, et la cave vous permet de **conserver toutes vos bouteilles préférées sans exception**.



Placement assisté ESommelier®

Pensée pour vous accompagner encore plus loin, la ECELLAR185 propose une **fonction ESommelier®**, votre cave vous **conseille dans le placement de vos bouteilles**.

Cette fonction de placement assisté détermine l'**emplacement optimal** pour garantir le bon vieillissement de votre vin. Cet emplacement est défini par le type de vin et le temps de garde associé. La ECELLAR185 détermine en fonction de ces données et de la diffusion naturelle de la température dans votre cave un emplacement idéal pour faire vieillir votre bouteille.

La fonction ESommelier® est également utile pour vous permettre de **visualiser les emplacements disponibles** dans votre cave, une astuce à conserver lorsque votre cave est presque pleine.

Placez vos bouteilles facilement !



Localisation de vos bouteilles

Pour **rechercher une bouteille**, donnez quelques indices dans la barre de recherche de votre application.

Pour **retrouver la bouteille** en question, appuyez sur « afficher dans ma cave » pour qu'un témoin lumineux s'allume dans votre cave physique et vous indique son emplacement exact.



Vinothèque & Partage de votre cave

Et comme nous sommes autant passionnés de vin que vous, les **fonctions « vinothèque »** et « **partage de sa cave** » ont été développées pour vous permettre de **garder vos vins favoris** ou de vous **créer une liste d'envies** à partager avec vos proches.

Alerte stock et date d'apogée

Programmez des alertes de stock sur vos vins préférés pour ne jamais en manquer. **Vinotag®** vous alerte lorsque votre stock est au niveau minimum renseigné.

Renseignez un temps de garde minimum et maximum pour que **Vinotag®** vous alerte des dates d'apogée de vos vins.



LES CARACTÉRISTIQUES

Produit & Techniques



Application dédiée
VINOTAG®

Disponible au
téléchargement !

PANNEAU DE CONTRÔLE

Digital

AMPLITUDE DE FONCTIONNEMENT

5°C à 20°C

FONCTIONNEMENT EN MODE

Mono ou multi-températures

CAPACITÉ : 185 BOUTEILLES FORMAT CHAMPAGNE

168 emplacements connectés

ÉCLAIRAGE

Latéral et en zone
supérieure



14 CLAYETTES CONNECTÉES

Témoins lumineux
intelligents

Innovation et fabrication
« françaises »

LES CARACTÉRISTIQUES

Produit & Techniques

FONCTION

Hiver

CLASSE ÉNERGÉTIQUE



PLACEMENT ASSISTÉ

E-Sommelier®

2 PIEDS RÉGLABLES

+ 2 roulettes

PORTE VITRÉE

Triple vitrage, traité anti-UV

FILTRE

à charbons actifs

ZONE DE STOCKAGE

17 bouteilles

SERRURE



DIMENSIONS BRUTES

76,5 x 78 x 219,3 cm (LxPxH)

DIMENSIONS NETTES

72 x 68,5 x 204,5 cm (LxPxH)

POIDS BRUT

168 kg

POIDS NET

151 kg



la Sommelière

VOS VINS SONT BIEN CHEZ VOUS

ECELLAR 185



Pour en savoir plus, rendez-vous
sur www.lasommeliere.com