

Spécial vin

Magazine 2025/2026

LIEBHERR

Vin et climat idéal

Tout ce qu'il faut savoir sur la conservation et la mise en température du vin.

Vin et dégustation

Les meilleures recommandations pour une expérience gustative unique.

Vin et conseils

Les bonnes bouteilles et les verres adaptés, ainsi que le savoir-faire de notre sommelier.

Caves à vin Liebherr

Toute notre gamme de caves à vin pose libre et encastrables.



Santé !

Vous n'êtes qu'à quelques secondes du bonheur. Encore une petite chose et ce sera le moment de profiter d'un bon verre de vin... Le vin raconte sa propre histoire, non pas avec des mots, mais avec des arômes... chocolatés, terreux, doux, fruités, acidulés... C'est l'apogée d'un goût que l'on a laissé mûrir patiemment pendant des années et qui est au point culminant de son développement. C'est l'expérience ultime pour les amateurs de vin, les connaisseurs et ceux qui souhaitent le devenir.

Savourez !

La meilleure qualité commence dans les vignes...

Une qualité exceptionnelle nécessite une bonne dose de soleil, une terre de qualité et beaucoup de travail manuel. Pour obtenir d'excellents vins, les raisins sont généralement récoltés avec les mêmes méthodes qu'il y a des milliers d'années, manuellement et sans machines. Ce type de vendange exige beaucoup de travail et de minutie, mais elle garantit que seuls les meilleurs raisins sont utilisés pour la suite de la fabrication. Notre technologie préserve la qualité originale du produit le plus longtemps possible pour honorer cette passion investie dans les récoltes.



Un gage de qualité :
les meilleurs vignobles du
monde viticole. Et Liebherr.

... et se préserve
grâce au stockage.



**Les vins de qualité supérieure doivent être conservés
dans des appareils de la plus haute qualité.**

Beaucoup de choses changent au fil du temps. Mais il y a une constante sur laquelle on peut compter depuis toujours : l'ingénierie allemande. Liebherr la pratique depuis 1954. Aujourd'hui encore, l'entreprise familiale est synonyme de standards et d'exigences les plus élevés, qui remontent au fondateur Hans Liebherr.

Cela se traduit par une qualité sans compromis, jusque dans les moindres détails, et par un engagement sans faille pour obtenir le meilleur résultat possible : surtout lorsque nous avons la responsabilité de votre précieuse collection de vins.

Auteur
Frank Kämmer
Maître sommelier



Frank Kämmer est l'un des experts en vin les plus renommés au monde. En tant que maître sommelier, il détient la plus haute qualification possible dans sa profession. Il fait partie de la prestigieuse institution du Circle of Wine Writers, et écrit depuis de nombreuses années pour plusieurs publications professionnelles. Il a accepté de partager avec Liebherr et vous quelques informations passionnantes sur le monde du vin.



Le refroidissement ralentit le processus de vieillissement.

Pourquoi faut-il conserver le vin au frais ?

Il est de notoriété publique que le vin doit être conservé dans un endroit frais et sombre dans la mesure du possible. Mais pourquoi ? Que se passe-t-il s'il n'est pas conservé ainsi ?

La maturation du vin, à savoir son vieillissement en bouteille, est un phénomène fascinant. Le vin est un produit consommable qui ne se dégrade pas pendant de nombreuses années, sans conservation particulière. Il peut même avoir un meilleur goût avec le temps. Toutefois, cela ne s'applique pas à tous les vins.

Bien que certains vins soient encore somptueux après plusieurs décennies, la plupart d'entre eux se gâtent. De nombreux vins moyens peuvent conserver leur qualité pendant une période limitée, mais leur goût ne s'améliore pas. Peu importe les besoins de conservation d'un vin, le fait de le conserver dans un endroit plus frais le protège d'un vieillissement prématuré.

Une étude scientifique a permis de déterminer que la différence de température de conservation se répercute réellement sur le goût. Des bouteilles de Cabernet Sauvignon ont été conservées à 5 °C, 10 °C, 23 °C et 31 °C.

Au bout de six semaines, il n'y avait pratiquement aucune différence perceptible. Cependant, après 6 mois, l'arôme fruité du vin conservé à 31 °C a nettement diminué et les notes de vieillissement sont devenues prééminentes. Après 12 mois, le vin conservé à 23 °C a subi le même sort.



À l'inverse, le stockage à une température trop basse présente aussi des effets néfastes :

1. Ce n'est pas pratique pour le vin rouge, car les bouteilles doivent être à la bonne température pour être consommées.
2. La formation de tartre est favorisée, bien que cela n'affecte pas le goût.

Pour une conservation longue, il est recommandé d'avoir une température de 10 °C à 14 °C dans votre cave à vin. Même pour une courte durée, garder un vin sur une étagère dans la cuisine ou dans un réfrigérateur n'est pas conseillé pour les vins les plus fins. Les caves à vin Liebherr offrent les conditions idéales pour la conservation et la dégustation.

Des qualités
dépassant même
celles des caves
traditionnelles



Les caves à vin Liebherr proposent des fonctionnalités exceptionnelles pour conserver le trésor des œnophiles. Elles ne se contentent pas d'égaler les caves traditionnelles en arborant les cinq qualités nécessaires à un parfait stockage, elles les surpassent même grâce à notre expertise technique.

Nous soignons chaque détail.



1

Température constante

*La température reste parfaite,
jusqu'à l'instant idéal.*

Une température constante préserve
la qualité du vin.



Temp
Protect
Plus

Les caves à vin Liebherr contrôlent deux fois
la température grâce à TempProtect Plus.



Double protection

Grâce à TempProtect Plus, nos caves à vin contrôlent en permanence la température au moyen de deux capteurs. Vous avez ainsi la double garantie que vos vins sont protégés des variations de température.



Le vin aime la stabilité. Pour sa conservation, une température constante située entre +10 °C et +14 °C est idéale. Cela permet au vin de vieillir patiemment jusqu'à atteindre son plein potentiel.

Une fois le vin arrivé à maturité, une autre température entre en jeu : celle de sa dégustation.



Température de dégustation idéale

La température de consommation a une influence cruciale sur le goût du vin. Le vin rouge se consomme à une température plus élevée, car il contient plus de tanins. Le tanin réagit à l'oxygène plus rapidement lorsque les températures sont plus élevées. Les caves à vin composées de deux ou trois compartiments permettent de conserver parfaitement différents vins à la température respective qui leur convient. Chaque compartiment peut être réglé indépendamment à une température comprise entre +5 °C et +20 °C, ce qui permet une utilisation polyvalente de l'appareil. L'écran affiche toujours la température actuelle et permet donc un contrôle total.

Quelle est la bonne température de service ?



Pour un vin blanc ?

Pour un vin blanc simple et vif, il est recommandé de le servir à une température assez basse (8 °C à 10 °C). Les vins blancs plus complexes et plus corsés peuvent être servis légèrement plus chauds. Il en va de même pour les vins pétillants : les champagnes et les vins pétillants simples doivent être servis frais, tandis que les vins de qualité supérieure peuvent être servis un peu plus chauds.



Pour un rosé ?

La température de service idéale pour le rosé est très proche de celle du vin blanc. Les arômes fruités et la fraîcheur en bouche d'un rosé sont renforcés par une température comprise entre 8 °C et 10 °C.



Pour un vin rouge ?

Une température légèrement inférieure est recommandée pour les vins rouges plus jeunes, légers et fruités. Dans les vins mûrs, les tanins sont fins et plus souples, et les arômes complexes peuvent se développer. Ces arômes s'expriment à des températures un peu plus élevées (environ 16 °C pour un Bourgogne et 18 °C pour un Bordeaux).

17°C – 18°C

Pour un Bordeaux

15°C – 16°C

Pour un Bourgogne rouge

10°C – 14°C

Pour des vins rouges du Beaujolais plus légers et plus fruités

10°C – 12°C

Pour les vins blancs plus complexes et plus corsés et les champagnes rares de qualité supérieure

8°C – 10°C

Pour les rosés ainsi que les vins blancs secs et légers, et les vins pétillants

7°C – 9°C

Pour les vins blancs particulièrement fruités et doux

La décantation, une philosophie

Comme l'indique le titre, les opinions divergent sur ce sujet. La décantation repose essentiellement sur l'expérience personnelle et nécessite une grande sensibilité.



La première chose à faire est de distinguer la décantation de l'aération. Les vins jeunes et tanniques sont aérés en les versant dans une carafe en forme de bulbe. L'oxygène supplémentaire les rend un peu plus doux et plus accessibles. Lors de la décantation, en revanche, le vin doit être versé avec précaution dans une carafe devant une source de lumière. Le dernier tiers laisse un résidu sombre dans l'épaule de la bouteille, c'est le sédiment. L'astuce consiste à séparer ce tiers du reste du vin et à s'assurer que le sédiment reste dans la bouteille. Les vins plus anciens nécessitent une attention particulière lors de la décantation. L'oxygène peut parfois altérer l'arôme délicat, avant même que le vin ne soit servi dans un verre. En revanche, l'oxygène a un effet très positif sur les vins blancs complexes et à plusieurs niveaux. Les vins ayant vieilli en fûts de chêne ou les vins aux arômes particulièrement minéraux s'épanouissent véritablement au contact de la chaleur et de l'air.

SommelierBoard

L'un des points forts de nos caves à vin. Il contient tout ce qu'il faut pour mettre en valeur vos vins et tout ce dont vous avez besoin pour les décanter : un présentoir de bouteilles en acier inoxydable, un coffret en bois pour les ustensiles de décantation et un espace pour les verres à vin et la carafe à décanter.



Hygrométrie précise



Un bouchon en liège intact et durable est indispensable à une bonne conservation.

Avec une bonne hygrométrie,
les bouchons restent souples et le
vin est bien protégé.



Humidity
Select

Humidity
Control

La fonction HumiditySelect ou
HumidityControl permet un réglage
individuel de l'humidité à l'intérieur
des caves à vin Liebherr.

Le liège est un produit naturel fascinant. Un bon taux d'humidité est nécessaire au bouchon de liège pour qu'il puisse remplir sa fonction de fermeture perméable à l'air. Le taux d'humidité idéal varie généralement entre 50 et 80 %.



Une humidité qui protège les arômes

Si le taux d'humidité tombe sous les 50 %, le bouchon se rétrécit dans le goulot de la bouteille permettant ainsi à l'oxygène de pénétrer dans le vin. Cela provoque une oxydation qui modifie le goût et la couleur du vin, un défaut pourtant évitable.

Ne laissez pas vos bouchons s'effriter

HumiditySelect permet de régler l'humidité sur deux niveaux : standard ou élevé. Sur les modèles équipés de la fonction HumidityControl, celle-ci permet de régler le taux d'humidité entre 50 % et 80 % HR* et indique en permanence le taux réel. Si la valeur tombe en dessous de 50 % HR*, l'appareil le signale.

*Dans les environnements domestiques très secs ou froids comme les caves, nous conseillons d'apporter une aide supplémentaire au système en lui ajoutant le réservoir d'eau sur mesure qui fait partie de notre gamme d'accessoires.

Oxydation

L'oxygène est essentiel pour le vin, mais en trop grande quantité, il provoque une oxydation qui se traduit par un arôme fade et une altération de la couleur. Les viticulteurs utilisent du dioxyde de soufre pour éviter l'oxydation dans le fût. En bouteille, il est préférable d'avoir une oxydation lente, car une oxydation trop rapide implique des défauts du vin ou une mauvaise conservation.

Oxydation avancée

L'oxydation dépend essentiellement de l'âge du vin. L'oxydation est un défaut pour un vin jeune, mais elle fait partie du processus de maturation naturel pour un vin plus vieux. Une oxydation avancée provoque un goût d'acétaldéhyde, c'est-à-dire une note piquante, métallique et fruitée et rend les vins, même les plus anciens, moins agréables en bouche.

Un taux d'humidité trop faible assèche les bouchons, provoque l'évaporation dans les bouteilles et entraîne une détérioration prématurée du vin.



La méthode idéale pour ouvrir les vins pétillants



Coupe de la coiffe

Même si la plupart des vins pétillants ont un petit orifice ou un ruban pour déchirer la coiffe, nous recommandons de la couper proprement sous la bague, comme vous le feriez pour un vin classique pour une finition plus élégante.



Sécurisation

Utilisez ensuite une main pour détacher le muselet et l'autre pour tenir fermement le bouchon tout au long de ce processus. Si vous sentez que le bouchon sort de la bouteille pendant que vous détachez le muselet, il est préférable de laisser le muselet sur le bouchon pendant l'ouverture. Sinon, enlevez-le, tout en maintenant le bouchon bien en place.



Serviette

Si le muselet détaché reste sur le bouchon, vous devez le saisir avec une serviette, afin d'éviter de vous blesser la main avec le fil de fer. Il est également conseillé d'enrouler une serviette autour des bouchons très serrés pour une meilleure prise.



Un petit conseil : ne dirigez jamais la bouteille vers vos invités ou vers votre tête !

Rotation

Pour ouvrir la bouteille, tenez-la à un angle de 45 °. Cela permet de remplir davantage le goulot de la bouteille pour empêcher le vin de mousser en raison de la chute soudaine de la pression lors de l'ouverture de la bouteille. Tenez fermement le bouchon d'une main, et faites tourner la bouteille de l'autre main. Cela permet d'avoir un meilleur effet de levier et de mieux contrôler le bouchon lorsqu'il sort.

Pression

Appliquez ensuite une contre-pression appropriée sur le bouchon afin qu'il glisse le plus lentement possible hors de la bouteille. Idéalement, vous devriez entendre un petit « pffft » plutôt qu'un « pop » bruyant.

Service

Pour servir le pétillant, tenez les verres légèrement inclinés afin d'éviter que le vin ne mousse et ne perde trop de CO₂. Remplissez les verres aux $\frac{3}{4}$ environ.

Bouchon naturel ou à vis ?



Auteur
Frank Kämmer
Maître sommelier

Environ 17 milliards de bouteilles de vin sont remplies et scellées chaque année dans le monde d'après les experts. Outre les bouchons de liège traditionnels et les bondes en plastique synthétique, de plus en plus de bouteilles sont fermées avec des bouchons à vis. Mais quel est le meilleur type de bouchon ?

Il y a encore quelques années, les bouteilles de vin étaient le plus souvent fermées par des bouchons en liège naturel, et les bouchons à vis étaient plutôt réservés aux vins simples destinés à la consommation de masse. Mais les choses ont changé et même les vins de qualité supérieure sont de plus en plus souvent mis en bouteille avec des bouchons à vis. La principale raison est que ce type de bouchons permet d'éviter que le vin prenne le goût du liège. Il conserve ainsi les arômes d'origine que le vigneron voulait souligner. On craignait autrefois que les bouchons à vis ne nuisent au vieillissement du vin par absence d'échange gazeux. Cependant, des études scientifiques ont réfuté ces craintes. En 2001, l'Australian Wine Research Institute a publié une étude montrant que l'oxygène présent dans le goulot de la bouteille et dans le vin lui-même était suffisant pour un vieillissement positif. Par conséquent, les bouchons à vis n'ont aucun impact négatif sur le potentiel de vieillissement du vin.



Protection fiable contre les UV

*En matière de vin, il est
souvent question de goût,
y compris pour l'éclairage.*

L'absence de rayons ultraviolets protège le
vin d'un vieillissement incontrôlé.



UV
Protect

UV
Protect
Plus

Les modèles Liebherr à porte vitrée
disposent d'un double, voire d'un
triple vitrage anti-ultraviolet unique
en son genre.

Durant des siècles, le vin a mené une vie cachée dans l'ombre des caves souterraines. Grâce aux caves à vin ultramodernes, il bénéficie désormais de l'attention qu'il mérite : aux yeux de tous et parfaitement présenté. Toutefois, cela implique une responsabilité accrue pour ce qui est de protéger le vin contre les effets néfastes de la lumière.

Protection UV

Les rayons ultraviolets constituent un danger pour les vins. Ils provoquent des réactions chimiques indésirables appelées « goût de lumière ». Le vin perd son équilibre et ses arômes s'altèrent. C'est la raison pour laquelle les bouteilles de vin sont généralement teintées. Cependant, la teinte seule ne suffit pas si les bouteilles ne sont pas conservées dans un endroit sombre.

Les rayons ultraviolets peuvent faire perdre au vin son arôme.



Pour une vue protégée de l'intérieur

Pour réduire l'effet nocif des rayons ultraviolets, toutes les portes vitrées des caves à vin Liebherr sont fabriquées en verre isolant spécial résistant aux UV. Sur les modèles équipés de la fonction « UVProtect », la protection résulte d'une construction spéciale à deux vitres, comprenant une vitre teintée à l'intérieur et une vitre métallisée à faible émissivité à l'extérieur.

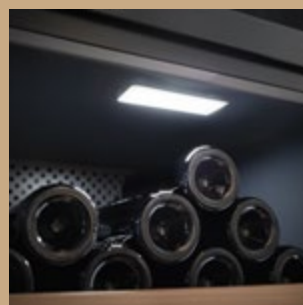
Triple protection

Pour un stockage à long terme, les modèles équipés de UVProtect Plus disposent d'une protection sans précédent contre les ultraviolets : trois couches de protection composées de verre teinté et une double couche métallique déposée sous vide (revêtement à faible émissivité).



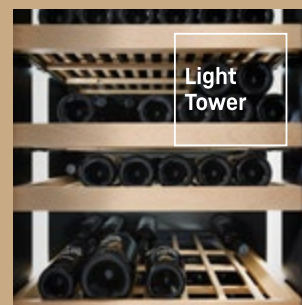
Une lumière sûre

Nous utilisons des LED haut de gamme pour assurer un éclairage uniforme de l'intérieur, car leur spectre lumineux ne contient pas d'ultraviolets. De plus, les LED ne produisent que très peu de chaleur, les vins supportent cet éclairage pendant de longues périodes sans que cela affecte leur température.



Pour une bonne visibilité

Les modèles à porte pleine disposent d'un éclairage LED peu encombrant encastré au plafond.



Présentés sous leur meilleur jour

Les deux colonnes lumineuses éclairent uniformément l'intérieur lorsque la porte est ouverte. L'éclairage d'ambiance à intensité variable met vos vins en valeur, même lorsque la porte est fermée.

L'influence de l'éclairage sur la saveur du vin

Il est bien connu que la couleur d'un vin peut influencer notre perception de son goût. Par exemple, un vin rouge foncé est généralement perçu comme ayant un goût plus prononcé qu'une cuvée plus pâle, même si cela ne reflète pas nécessairement la véritable saveur. Cependant, une expérience menée par des scientifiques en collaboration avec le vignoble d'Allendorf, dans le Rheingau, a abouti à une conclusion étonnante : la couleur de la lumière ambiante, indépendamment de la couleur du vin, peut également avoir une incidence sur son goût.



Université Johannes Gutenberg de Mayence, Département de psychologie, Psychologie expérimentale générale en coopération avec le vignoble Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel. Oberfeld, D., Hecht, H., Allendorf, U. et Wickelmaier, F. (2009). L'éclairage ambiant modifie la saveur du vin. *Journal of Sensory Studies*

L'expérience d'Oestrich-Winkel

Le célèbre vigneron d'Oestrich-Winkel a aménagé dans son vignoble un espace aux murs blanc neutre afin de pouvoir modifier la couleur de la lumière et, par conséquent, celle du vin. En fonction de la couleur, la perception sensorielle des arômes du vin semble également changer.

Mais ce qui est particulièrement étonnant dans cette étude menée par l'Université de Mayence, c'est que même la lumière ambiante, indépendamment de la couleur du vin, peut avoir un impact sur la perception de son goût. Le vin a été dégusté dans des verres noirs qui cachaient sa couleur. Sous une lumière ambiante rouge, le vin a été si bien accueilli que les participants étaient prêts à payer plus d'un euro de plus pour une bouteille de Riesling que pour le même vin sous une lumière verte.



Si l'on déguste un verre de Riesling de Rheingau sous une lumière neutre, il a un goût d'abricot, de pêche et d'agrumes, comme on s'y attend.



Cependant, si la lumière est rouge, le dégustateur perçoit soudain un goût de baies ou de cerises dans le bouquet du vin, un effet pour le moins étonnant !



En revanche, si la lumière est verte, le Riesling semble soudain avoir un goût prononcé de légumes et d'herbes.



Sous une lumière bleue, son goût est même nettement plus acide et aigre.

Air pur

*L'air, l'un des ingrédients
essentiel du vieillissement.*

Le vin doit être tenu à l'écart des odeurs
pour éviter qu'il ne perde son bouquet.



Fresh
Air

Le filtre à charbon actif FreshAir
des caves à vin Liebherr neutralise
les odeurs indésirables.

C'est toujours un merveilleux moment lorsque l'on verse le premier verre d'une bouteille et que le vin révèle tout son bouquet. Pour que seuls ses propres arômes soient mis en valeur, il est essentiel de protéger le vin des odeurs extérieures.

Les odeurs de l'air ambiant peuvent se transmettre au vin et l'altérer.

Une qualité d'air optimale

Les bouchons en liège naturel sont idéals pour une conservation à long terme ou pour faire vieillir le vin. L'air pénètre dans la bouteille à travers les cellules du bouchon. Cependant, cela permet également aux odeurs de l'air ambiant de se transmettre au vin et d'avoir un impact négatif sur sa qualité.



De l'air frais en permanence

Pour garantir à vos vins une qualité de l'air optimale pendant le stockage, toutes les caves à vin Liebherr sont équipées d'un filtre à charbon actif.



Remplacement facile

Le filtre à charbon actif est facile à changer et neutralise de manière fiable les odeurs de toutes sortes. Votre appareil vous rappelle de changer le filtre tous les six mois.



Ici, il n'y a rien à sentir

Liebherr utilise uniquement des matériaux de première qualité. Par exemple, les clayettes en bois de hêtre naturel, ainsi que les peintures et matières plastiques inodores utilisées dans nos joints de porte, garantissent la pureté de l'air autour de vos vins.

*On ne goûte pas le vin,
on le sent.*

Nos sens nous jouent un petit tour, car nous sentons en réalité environ 80 % des arômes. Les arômes remontent par le pharynx jusqu'à la muqueuse nasale.



Les quatre nez du vin

On commence d'abord par humer délicatement le vin sans incliner le verre. Les arômes fruités principaux montent dans le nez et donnent une première impression du fruité et de l'arôme du vin.

Après avoir fait tourner le vin, l'aération libère le bouquet. Les arômes s'intensifient, le vin se découvre pour une première impression de la qualité et de la complexité du vin. S'il y a des défauts (par exemple au niveau du bouchon), ils deviennent alors très évidents.

La première gorgée coule sur les lèvres. L'effet de réchauffement rend les arômes plus intenses. Ils voyagent du nasopharynx au cornet nasal jusqu'à la muqueuse nasale, où les arômes sont maintenant perçus de manière intense.

Enfin, après avoir senti le verre vide pour renforcer les arômes du vin, nous lui disons adieu. À ce stade, nous pouvons percevoir des arômes complètement nouveaux.

Le calme absolu

*Laisser le vin vieillir en paix
est un véritable défi.*

Lorsqu'il est à l'abri des vibrations, le vin
peut vieillir sans perturbations.



**Vibrate
Safe**

Les caves à vin Liebherr disposent
d'un circuit de froid entièrement isolé
des vibrations.

Ce n'est pas sans raison que les images de vin reposant dans une cave dégagent une impression agréable de tranquillité : leur emplacement en sous-sol les protège efficacement contre les vibrations. C'est une bonne chose, les vibrations ayant pour effet de vieillir le vin de manière prématurée.

Les vibrations que produisent les machines, la circulation ou les passants sont susceptibles de troubler les sédiments au fond de la bouteille. Cette agitation fait davantage réagir les substances que contient le vin, ce qui affecte sa qualité. Nos ingénieurs ont conçu des solutions innovantes pour recréer cet environnement paisible dans un cadre domestique.



Douceur et commodité

Sur certains modèles, les clayettes en bois sont montées sur rails télescopiques. Cela garantit une bonne visibilité et facilite l'accès aux bouteilles situées au fond de l'appareil. Les modèles équipés de SoftTelescopic sont également dotés de mécanismes de fermeture automatique et d'arrêt en douceur pour plus de commodité, en particulier lorsqu'ils sont entièrement chargés.

Les étagères en bois naturel ne sont pas seulement esthétiques, elles contribuent également à une conservation optimale du vin.



La force réside dans la tranquillité

Dans les caves à vin Liebherr, des compresseurs à vibrations extrêmement faibles ont été spécialement développés. Ils assurent une conservation en douceur. L'ensemble du circuit de froid est installé avec des protections pour éviter la transmission de vibrations nuisibles. Cela se remarque avant tout par le silence qui émane de votre cave à vin Liebherr.



Fermeture en douceur

À partir d'un angle d'ouverture d'environ 45° sur les appareils en pose libre ou de 30° sur les appareils encastrables, la porte se ferme automatiquement tout en douceur grâce au mécanisme SoftSystem.



Une solution adaptée aux bouteilles de (presque) toutes les tailles

Des clayettes personnalisables en toute simplicité : les lattes amovibles des clayettes en bois FlexFit permettent d'accueillir tous les types de bouteilles, même les magnums. Grâce au réglage de position individuel des lattes, toutes les bouteilles sont conservées en toute sécurité et les collections de vin de vos clients sont plus ordonnées que jamais.

max.



8

8

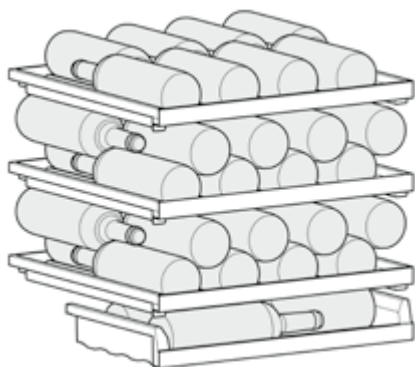
8

8

8

4

44



Le nombre exact de bouteilles pouvant être accueillies par clayette est disponible en ligne pour chaque cave à vins Liebherr, dans la rubrique « Téléchargements » de la page produit.



Fond contre fond
Debout



Goulot contre goulot
Couchées



Goulot contre goulot
Tête-bêche



Côte à côte
Tête-bêche



Sophistication et flexibilité

La clayette de présentation, exposée ici sur le modèle en pose libre de la gamme Vinidor, présente élégamment les grands vins et maintient les bouteilles déjà ouvertes à la bonne température.



Rangement optimal

Le vin peut vieillir tranquillement sur les clayettes en bois solides, fabriquées à la main. Ces clayettes sont parfaitement adaptées pour conserver des bouteilles de Bordeaux en toute sécurité, tout en s'adaptant à d'autres formes de bouteilles sans aucun problème. Le volume de l'appareil peut être pleinement utilisé lorsque les bouteilles sont placées tête-bêche.

Les grands vins ne sont généralement pas achetés pour être consommés immédiatement, mais plutôt pour être conservés jusqu'à la bonne occasion ou simplement pour admirer la silhouette élégante de la bouteille, la promesse de son étiquette et l'anticipation visuelle de son contenu. Quelles que soient la taille et la forme des bouteilles de votre collection, chacune d'entre elles doit être conservée en toute sécurité. Cette flexibilité est particulièrement importante pour nous dans toutes nos caves à vin.

Bouteilles de Bourgogne

Initialement introduites par les viticulteurs de Bourgogne, elles sont depuis longtemps utilisées pour les cépages originaires de Bourgogne cultivés à l'extérieur de la région.



Bouteilles de Bordeaux

La bouteille « bordelaise » a été la réponse des viticulteurs de Bordeaux à la popularité de la bouteille de Bourgogne. Pour se distinguer, les Bordeaux ont été mis dans ces bouteilles plus droites et épaulées. C'est aujourd'hui la forme la plus courante des bouteilles de vin.

Taille des bouteilles de Bordeaux (0,75 l)

Toutes les spécifications de capacité Liebherr en termes de bouteilles sont basées sur ces dimensions.

Bouteilles de Champagne

Une bouteille à parois épaisses est utilisée pour une meilleure résistance à la pression pendant la fermentation en bouteille. Le fond incurvé contribue également à la stabilité, en répartissant la pression plus uniformément sur les parois.



Flûte d'Alsace

Cette bouteille particulièrement fine est principalement utilisée pour le Riesling, en Alsace. C'est aussi le type de bouteille de vin blanc le plus couramment utilisé dans les pays germanophones.

Magnum

Avec ses 1,5 litre, un magnum a une capacité deux fois supérieure à celle d'une bouteille de vin standard. Mais il ne s'agit pas seulement d'un objet de prestige : son volume ralentit également le processus de maturation.



Bocksbeutel

Cette bouteille extrêmement ventrue est typique de la région viticole de Franconie. Elle y a été inventée au XVIIIe siècle et est encore utilisée aujourd'hui, notamment pour la mise en bouteille du Silvaner.

Même les magnums trouvent leur place dans les caves à vin Liebherr

Fromage et vin : l'accord parfait

Pour les vrais gourmets, il est impensable de déguster un morceau de fromage sans un verre de vin. Cependant, la croyance selon laquelle un « bon verre de rouge » accompagne parfaitement tous les fromages n'est pas tout à fait exacte, car tous les fromages ne s'accordent pas avec tous les vins. Nous pouvons vous conseiller sur les types de vins qui se marient le mieux avec le brie, le gouda, etc.



Fromage de chèvre, fromage frais et fromage en saumure

Les fromages acides tels que le fromage de chèvre, le fromage frais ou la feta nécessitent un vin tout aussi frais avec une certaine acidité de fond. C'est pourquoi les vins blancs plus jeunes et plus vifs, au goût fruité prononcé, tels que les Sauvignon Blancs ou les Rieslings secs, s'accordent généralement mieux, mais les champagnes sont également un délicieux accompagnement. Les fromages de chèvre ou de brebis plus affinés, ainsi que les fromages frais plus corsés, se marient également très bien avec un rosé à caractère.



Fromages à pâte molle

Les fromages à pâte molle tels que le camembert, le brie et le taleggio accompagnent parfaitement les vins rouges fruités, équilibrés et moins taniques. Le Pinot noir convient parfaitement, mais un Dolcetto piémontais onctueux, un Zweigelt fruité ou un Gamay feront tout aussi bien l'affaire. L'âge joue également un rôle important ici, les fromages à pâte molle plus jeunes se marient bien avec les vins rouges jeunes, dont l'arôme est plus frais et fruité. Les vins complexes s'accordent avec les variétés de fromages affinés, tandis que les fromages à pâte molle crémeux et doux s'harmonisent parfaitement avec les vins blancs doux comme un bon Chardonnay.



Fromages à pâte mi-dure

Les vins rouges bien structurés tels que le Cabernet, le Merlot ou le Tempranillo accompagnent idéalement les fromages à pâte mi-dure. La plupart de ces fromages sont polyvalents et se marient bien avec différentes variétés de vin rouge. L'inverse est également vrai, car les vins très tanniques peuvent être sublimés par les protéines du fromage qui tempèrent et terminent agréablement le goût intense du tanin. C'est pourquoi le classique verre de rouge avec le fromage reste le plus efficace et le plus cohérent dans cette combinaison.



Fromages à pâte dure

En vieillissant, les fromages à pâte dure peuvent devenir nettement plus salés (pecorino ou Sbrinz), mais aussi plus doux (Mimolette ou vieux gouda) ou plus riches en protéines (parmesan ou Grana Padano). Rien de tout cela ne s'accorde particulièrement bien avec la structure des vins rouges. Il est plutôt recommandé d'opter pour des vins ayant beaucoup de caractère, une faible acidité ou une douceur résiduelle. Le Comté et le vin jaune du Jura, le Gruyère et le Grand Cru Chasselas de Suisse ou le Riesling Spätlese et la Mimolette affinés sont des exemples d'accords parfaits.



Fromages affinés en croûte

Les fromages affinés en croûte tels que le Livarot français, le Romadur allemand et belge et le Mondseer autrichien figurent parmi les plus difficiles à associer à un vin approprié. Lorsque ces fromages sont bien affinés, leur saveur piquante détruit tout arôme de vin rouge. Les vins blancs expressifs tels que le Traminer allemand, le Viognier australien ou le Châteauneuf-du-Pape blanc sont en revanche tout indiqués. Par ailleurs, le Munster est souvent combiné au Gewürztraminer alsacien.



Fromages bleus

La note savoureuse du fromage bleu appelle des vins robustes, juteux et profonds. Cette catégorie comprend les vins concentrés de Shiraz et les variétés corsées du sud de l'Italie ou de l'Espagne. Les fromages les plus intenses et les plus savoureux, comme le roquefort, le stilton ou le gorgonzola piccante, se marient mieux avec des vins doux, comme le Beerenauslese allemand, mais aussi avec des vins liquoreux de type porto, dont la douceur enrobe agréablement les notes salées du fromage.

Présentés avec goût

La tâche principale de nos appareils est de préserver la qualité de vos vins. Toutefois, nous pensons également que les grands vins doivent être présentés de manière appropriée. Aussi, nous travaillons exclusivement avec des matériaux de qualité supérieure, tels que l'acier inoxydable ou le bois de hêtre, et nous nous efforçons de créer une ambiance élégante avec nos éclairages. C'est ainsi que nos caves à vin s'intègrent de manière élégante et intemporelle dans n'importe quel intérieur.



Super
Silent

Savourez le silence

Nos caves à vin sont par ailleurs conçues pour être particulièrement silencieuses. Lorsque vous lisez, vous n'entendez que le bruissement des pages.



WPgbi 7483 Vinidor Selection



WPgbi 7483 Vinidor Selection

1 Zone	2 Zones	3 Zones
-----------	------------	------------

Avec une, deux ou trois zones de température réglables séparément et une précision au degré près entre +5 °C et +20 °C, nos caves à vin offrent un maximum de polyvalence. Grâce à ces deux ou trois zones de température distinctes, vous pouvez dans le même temps conserver et préparer à la dégustation des vins rouges, des vins blancs ou du champagne.



Sommelier
Board

SommelierBoard

L'un des points forts de nos caves à vin. Le SommelierBoard contient tout ce qu'il faut pour mettre en valeur vos vins et tout ce dont vous avez besoin pour les décanter : un présentoir de bouteilles en acier inoxydable, un coffret en bois pour les ustensiles de décantation et un espace pour les verres à vin et la carafe à décanter.

Intégration élégante et intemporelle



**Black
Steel**

Intérieur BlackSteel

La surface BlackSteel ajoute du cachet à l'intérieur de nos caves à vin. La paroi arrière assure également une circulation équilibrée de l'air et un contrôle parfait de l'humidité.

EW Tgb 3583 Vinidor



Pour en savoir plus sur notre vaste gamme de caves à vin pour la conservation et la préparation de vos bouteilles, consultez le site home.liebherr.com/wine ou adressez-vous à votre revendeur spécialisé Liebherr.

Les détails présentés dépendent du modèle, la disposition dépend de la gamme.



Lorsque la fonctionnalité rencontre l'élégance

Tous les modèles de la gamme Vinidor Selection sont équipés d'une poignée verticale encastrée sur toute la longueur, ce qui permet une ouverture ergonomique et confortable dans n'importe quelle position. Les modèles, dotés d'une poignée discrète, s'intègrent harmonieusement aux cuisines et aux séjours.

Tip Open

La technologie innovante TipOpen de nos caves à vin encastrables est parfaite pour les cuisines aménagées avec meubles sans poignées. Une simple pression sur la porte en verre permet de l'ouvrir de quelques centimètres. Si la porte n'est pas ouverte davantage après 3 secondes, le SoftSystem la referme.



InteriorFit. Parfaitement intégré.

Exploitez élégamment les niches de votre maison. Avec InteriorFit, nos caves à vin s'intègrent dans votre cuisine ou votre séjour en prenant peu de place ; elles n'ont pas besoin de distance d'aération latérale par rapport aux murs ou aux meubles adjacents. Seule la porte est visible, tout le reste est caché.

Light
Tower

Light
Column

Presentation
Light

Que la lumière soit

Qu'elle soit installée d'un seul côté ou des deux, la colonne lumineuse verticale LED crée une ambiance unique et offre une vue parfaite sur les vins. L'éclairage de présentation à intensité variable est un autre point fort de nos appareils, car il met agréablement en valeur les vins, même lorsque la porte est fermée.



Cigar



ZKes 453

Les cigares de valeur sont parfaitement conservés dans la cave à cigares Humidor. Elle s'intégrera facilement à votre intérieur, soit montée sur un mur, soit simplement posée sur l'un de vos meubles.

Présentation du modèle Humidor



Éclairage LED

Pour une présentation parfaite de vos cigares, la cave à cigares Liebherr dispose d'un éclairage LED intégré dont l'intensité peut être réglée. Comme les LED ne dégagent qu'un minimum de chaleur, vos cigares peuvent être mis en valeur sans dommage.



Hygrométrie précise

Un litre d'eau distillée peut être versé dans le bac intégré au modèle ZKes 453. Des capteurs d'humidité régulent les besoins en eau et assurent avec précision le taux d'humidité sélectionné entre 68 % et 75 %. Un indicateur visuel vous informe à temps lorsqu'il faut rajouter de l'eau.

Le verre idéal pour chaque vin



Un bon vin nécessite un bon verre pour qu'il puisse exprimer pleinement sa qualité. Mais la forme du verre doit également refléter le caractère du vin qu'il contient. Voici les sept types de verres à vin principaux, pour une dégustation idéale.



La **traditionnelle flûte à champagne** est un verre haut et fin. La surface plus petite de la flûte permet à l'acide carbonique de monter en fines séries de bulles et de ne pas s'évaporer trop rapidement. Ceci est également très important pour les vins pétillants comme le Prosecco, dans lesquels l'acide carbonique est moins bien intégré.



Contrairement à la flûte à champagne, l'iconique **coupe à champagne** est en forme de tulipe et convient aux vins pétillants très fins, car leur finesse et leur complexité nécessitent un certain espace pour s'épanouir pleinement. Les verres de ce type ne sont généralement remplis qu'à moitié.



Le **verre à vin blanc standard** ne doit pas être trop grand pour ne pas « perdre » votre vin dans le verre. Toutefois, il doit être suffisamment grand pour permettre au bouquet de se développer. La principale caractéristique de tout verre à vin est que le haut de la coupe s'amincit légèrement. Cela intensifie l'arôme et facilite l'inclinaison du verre. Les vins blancs de qualité supérieure, en particulier ceux qui ont un corps plus riche, ne doivent pas être « confinés » dans un espace trop serré. C'est pourquoi, pour les vins de Bourgogne, par exemple, il convient d'utiliser une version légèrement plus grande du verre à vin blanc. Cette forme est également parfaite pour les rosés.

Le **verre à vin rouge standard** a également une forme de tulipe, mais il est généralement un peu plus haut, un peu plus large et a un peu plus de volume.



Le **verre traditionnellement utilisé pour les vins rouges de Bourgogne** est également appelé en France « ballon » en raison de sa forme. L'arôme subtil de cette variété de vin prend tout son sens dans ce verre. C'est également le récipient idéal pour déguster un Pinot noir allemand de qualité. Il en va de même pour les excellents vins du Piémont, à savoir le Barolo et le Barbaresco. Toutefois, ce type de verres ne doit pas être rempli à plus d'un tiers.



Le **verre à Bordeaux typique** est très haut avec une forme de tulipe. Il est idéal pour tout vin rouge de haute qualité avec une bonne concentration et une structure solide. Mais là encore, le verre ne doit pas contenir plus de 12,5 cl de vin.

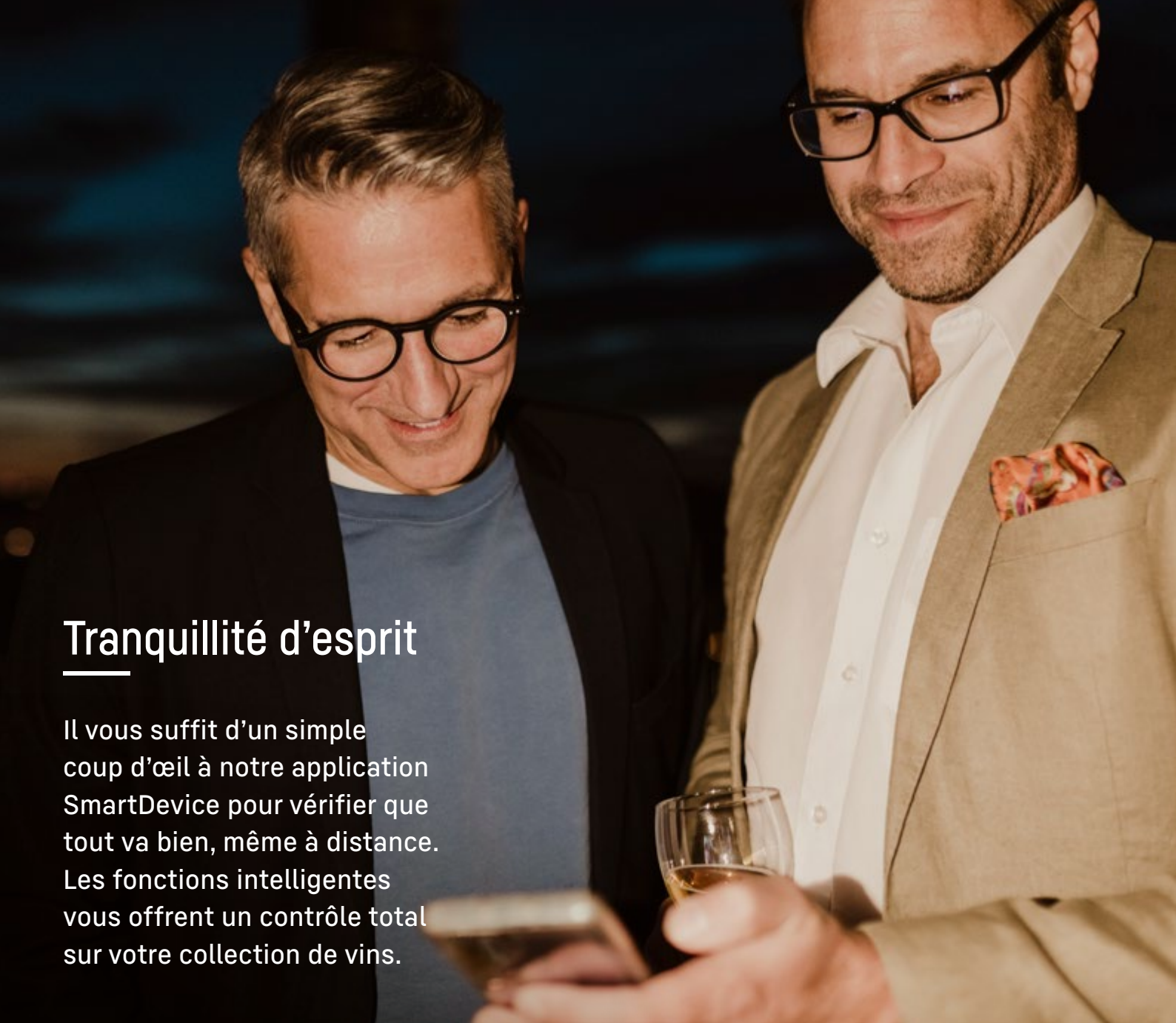
Mais comment reconnaître les verres à vin de qualité ?

Le **cristal** fin est réputé pour sa réfraction supérieure de la lumière, sa surface brillante, sa résistance et ses propriétés supérieures. Les connaisseurs en vin affirment que le cristal renforce l'arôme du vin, le rendant plus intense et plus raffiné.

Les verres à vin de qualité supérieure ont souvent une **forme fuselée** qui concentre l'arôme du vin sur le bord du verre et permet une inclinaison agréable.

Le **volume de la coupe** doit toujours correspondre à la vigueur et à la complexité du vin.

Les verres de meilleure qualité présentent un **bord proprement meulé**, sans aspérité.



Tranquillité d'esprit

Il vous suffit d'un simple coup d'œil à notre application SmartDevice pour vérifier que tout va bien, même à distance. Les fonctions intelligentes vous offrent un contrôle total sur votre collection de vins.

Mise en réseau : tout est sous contrôle

Les modèles équipés d'une SmartDeviceBox intégrée (qui peut également être installée a posteriori, selon le modèle) peuvent être incorporés de manière transparente dans un système de domotique existant. De cette façon, vous bénéficiez d'un contrôle sans effort via un assistant vocal comme Amazon Alexa et Google Assistant, et vous recevez des notifications immédiates sur votre smartphone, par exemple si la porte de la cave à vin est accidentellement restée ouverte. La SmartDeviceBox permet d'accéder à de nombreuses fonctionnalités, des réglages de base à la surveillance, en passant par le réglage de la température et le contrôle des systèmes d'éclairage, même lorsque vous êtes en déplacement. Cette technologie de pointe garantit un traitement parfait de chaque bouteille et démontre que Liebherr facilite sensiblement la vie.

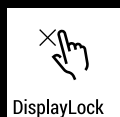
Vous pouvez télécharger l'application SmartDevice ici :



Découvrez comment la conservation du vin en réseau facilite le quotidien : home.liebherr.com/getsmart



En alerte dès que la porte est ouverte. Si la porte de votre cave à vin de vieillissement reste ouverte pendant plus de 60 secondes, une alarme de porte retentit. Dans nos caves à vin en pose libre, l'alarme de porte retentit et est accompagnée d'un éclairage pulsé de l'appareil.



DisplayLock



Light



Humidity



FreshAir

Gardez le contrôle

Évitez toute utilisation non autorisée de votre cave à vin de vieillissement. Activez le verrouillage de l'écran via le menu pour une sécurité fiable. Empêchez toute ouverture non autorisée avec une serrure de porte mécanique ou, sur certains modèles, une serrure de porte électronique.

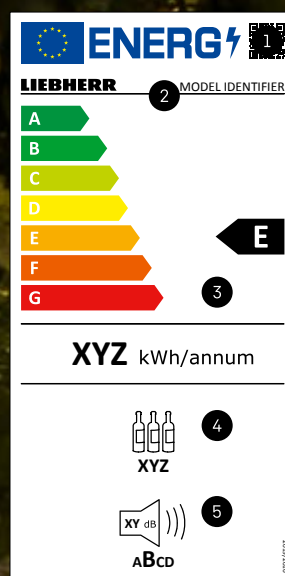
Protection complète

Tout comme une vraie cave à vin, une cave de vieillissement Liebherr dispose de tout ce dont vous avez besoin pour conserver des collections précieuses dans des conditions parfaites. Cependant, des dysfonctionnements peuvent survenir et susciter des inquiétudes. C'est pourquoi nos caves de vieillissement sont équipées de différentes fonctions d'alarme. En cas de problème grave, telle qu'une coupure d'électricité, vous pouvez compter sur nos appareils pour vous avertir rapidement.

Des exigences spéciales

Les caves à vin doivent répondre aux mêmes critères que les réfrigérateurs et congélateurs destinés au stockage des aliments. Toutefois, les besoins particuliers de conservation et de préparation des vins exigent des performances plus poussées. C'est pour cela que la plupart des caves à vin appartiennent à la classe énergétique G.

L'étiquette énergétique actuelle de l'UE* pour les caves à vin :



1. Code QR permettant d'identifier le produit dans la base de données européenne EPREL (European Product Database for Energy Labeling).
2. L'identifiant du modèle destiné à l'identification manuelle du produit dans la base de données EPREL de l'UE, utilisant par exemple la référence de l'article.
3. L'échelle d'efficacité allant de « A » à « G ». « G » ne concernant que les caves à vin.
4. Capacité de stockage maximum.
5. Le niveau sonore est désormais classé sur une échelle allant de « A » à « D ».

* Conformément au règlement UE 2019/20216

La meilleure efficacité énergétique

Liebherr met l'accent sur la durabilité : nos caves à vin sont parmi les plus efficaces de leur catégorie en termes de consommation énergétique. Tandis que la plupart des fabricants proposent des modèles de classe G, la majorité de nos caves à vin appartiennent déjà aux classes d'efficacité énergétique F et E. L'une d'entre elles figure même dans la classe D.

Répartition des classes énergétiques en 2025 :



** Source : EPREL 2025

Vins du Caucase

Dans les vallées luxuriantes et les collines de Géorgie se cache un secret aussi vieux que le monde : le berceau du vin.

Un voyage initiatique au cours duquel nous avons savouré d'anciennes histoires, étudié des méthodes uniques et célébré les arômes intenses qui ont fait du vin géorgien une denrée précieuse, honorée bien au-delà des frontières du pays.



La **Kakhétie**, la plus grande région viticole de Géorgie, se trouve à l'est du pays et est réputée pour ses vins intenses et puissants.

« *Le vin est la poésie du monde.* »

Mario Soldati, 1907–1999, écrivain et réalisateur



Du vin à la légende

Des archéologues ont trouvé des preuves de la production de vin dans la civilisation géorgienne primitive datant du sixième millénaire avant J.-C. Parmi ces éléments, on trouve d'anciens récipients à vin ou encore des graines des premières vignes domestiquées. Cette découverte suggère que le berceau de la viticulture se trouve près du mont Ararat où, selon le livre de la Genèse de l'Ancien Testament, Noé se serait reposé avec son arche après la décrue et aurait planté le premier vignoble.



L'origine de la viticulture géorgienne

L'un des éléments centraux de la tradition viticole géorgienne est le « Qvevri », une méthode selon laquelle le vin est fermenté, vieilli et stocké dans des jarres en terre cuite enfouies dans le sol. Ce processus millénaire, reconnu par l'UNESCO comme un élément du patrimoine culturel immatériel, confère au vin ses arômes riches et sa complexité caractéristiques.



Un kaléidoscope d'arômes

La Géorgie compte plus de 500 variétés de vins indigènes, une diversité inégalée dans le monde. Du cépage Saperavi, caractérisé par sa couleur rouge rubis, qui produit des vins rouges puissants et profonds, au cépage aromatique Rkatsiteli, connu pour ses vins blancs frais et structurés, les vins géorgiens offrent un vaste éventail de saveurs. Cette diversité, associée à la richesse des conditions géologiques et climatiques du pays, permet aux viticulteurs de créer des vins à la qualité exceptionnelle et à l'identité unique. Chaque bouteille raconte une histoire, depuis les pentes ensoleillées du Caucase jusqu'aux vignobles familiaux traditionnels où la passion et le savoir-faire se transmettent de génération en génération.

*« Le meilleur endroit pour conserver
le vin est dans votre mémoire. »*

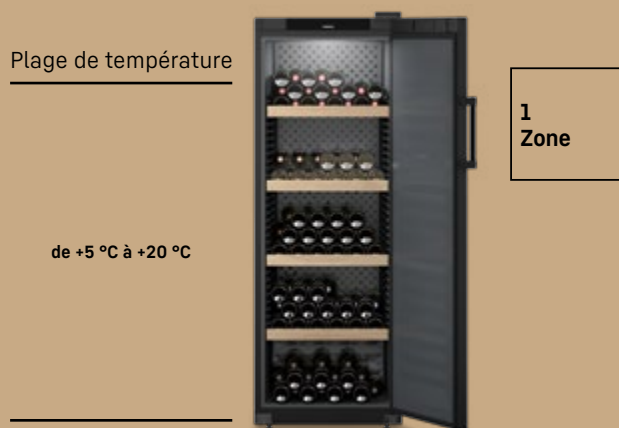
Shirley Amberg



*... et le deuxième meilleur endroit
est une cave à vin Liebherr !*

Caves à vin de vieillessement

Une cave à vin de vieillissement Liebherr offre des conditions idéales pour une longue maturation, similaires à celles d'une véritable cave à vin.



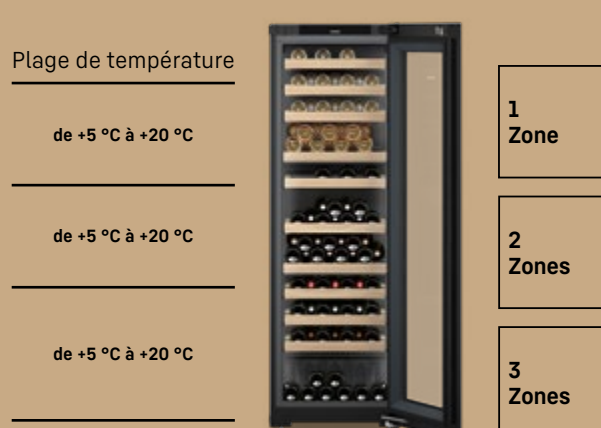
Nos caves à vin sont spécialement conçues pour accueillir un grand nombre de bouteilles à conserver et à faire vieillir, mais peuvent aussi être utilisées pour disposer d'une grande réserve de vin maintenue à température de dégustation.

La température peut être réglée avec au degrés près entre +5 °C et +20 °C.

Pour un stockage économe en énergie et sans influence extérieure, nous recommandons les modèles à porte pleine. Des modèles à porte vitrée sont également disponibles si vous souhaitez avoir une vue directe sur vos bouteilles.

Caves à vin de mise en température

Dans une cave à vin de mise en température Liebherr, le champagne, le vin blanc et le vin rouge sont toujours à la bonne température, prêts pour une soirée improvisée.



Nos caves à vin de mise en température disposent de jusqu'à trois zones de température indépendantes et permettent ainsi de conserver les vins rouges, les vins blancs et les champagnes chacun à température idéale.

La température de chaque zone peut être réglée au degrés près entre +5 °C et +20 °C.

Avec des zones de température de différentes tailles et des réglages flexibles, ces appareils sont parfaits pour s'adapter à chaque collection de vins.

Et comme les caves à vin de mise en température sont généralement placées directement dans la cuisine ou à l'endroit où le vin sera dégusté, leur porte en verre permet de mettre en valeur le contenu bien organisé.

Vous avez d'autres souhaits ?

Les besoins des utilisateurs de caves à vin sont aussi variés que leurs goûts en matière de vin. Nous proposons tout une gamme d'accessoires de façon à répondre à vos besoins personnels.



Tiroir à accessoires

Avec un insert en deux parties pour six verres à vin et un set de sommelier. Un complément aux caves à vin pour niche de 45 cm. Disponible en verre noir.



Systèmes d'organisation

Personnalisez votre cave à vin : les accessoires permettant de trier clairement les bouteilles comprennent des clayettes de présentation, des supports à bouteilles et des clayettes supplémentaires. Des systèmes d'étiquetage vous donnent une bonne vue d'ensemble de vos stocks de vin.



Un montage précis – un aspect parfait

Les kits d'assemblage, les cadres et façades en acier inoxydable avec poignées assorties ne sont que quelques-uns des nombreux accessoires permettant une intégration parfaite et entièrement personnalisée de la cave à vin.



Accessoires et produits d'entretien

Pour une qualité d'air optimale, les filtres à charbon actif FreshAir de nos caves à vin doivent être remplacés régulièrement. Les produits d'entretien compatibles avec les appareils et matériaux Liebherr facilitent le nettoyage et préservent leur remarquable aspect.

Vous trouverez d'autres accessoires en ligne compatibles avec votre modèle ou chez votre revendeur Liebherr.

Restons en contact

Demandez à votre revendeur Liebherr notre catalogue pour nos modèles pose libre et encastrables. Tous les catalogues peuvent être téléchargés sur home.liebherr.com



Application SmartDevice : votre assistant intelligent vous aide à utiliser confortablement tous les appareils Liebherr, vous envoie des messages d'état importants et offre de nombreux autres services pour votre appareil Liebherr.



Vous pouvez télécharger ici nos applications.



Notre gamme complète de produits de conservation et une liste de revendeurs spécialisés Liebherr sont disponibles sur le site : home.liebherr.com



Vin

1 Zone	Avec une seule température constante, réglable entre +5 °C et +20 °C.
2 Zones	Avec deux zones de température, réglables séparément et de façon précise entre +5 °C et +20 °C.
3 Zones	Avec trois zones de température, réglables séparément et de façon précise entre +5 °C et +20 °C.
Temp Protect Plus	Deux capteurs mesurent en permanence la température à l'intérieur de la cave à vin. Une notification est envoyée en cas de changement critique.*
Power Chill	Les bouteilles fraîchement entreposées sont portées rapidement et automatiquement à la température de service idéale.
Humidity Control	Le taux d'humidité peut être réglé avec précision entre 50 % et 80 % HR par pas de 5 %**.
Humidity Select	L'humidité peut être réglée sur deux niveaux : standard ou élevé.
Fresh Air	Afin que les vins gardent tout leur bouquet, un filtre à charbon actif retient efficacement tous les types d'odeurs.
UV Protect	Double protection : une porte en verre teinté avec une couche de traitement métallique déposée sous vide garantit une protection efficace contre la lumière du soleil.
UV Protect Plus	Triple protection : une porte en verre teinté avec double couche de traitement métallique déposée sous vide garantit une protection très efficace contre la lumière du soleil.
Vibrate Safe	Le circuit de froid entièrement isolé des vibrations permet au vin de vieillir sans perturbations.
Sommelier Board	Pour une présentation élégante et pour décanter vos vins : tablette en bois avec présentoir à bouteilles en acier inoxydable, boîte en bois pour les ustensiles de décantation et espace pour pré-tempérer les verres à vin.

Design

Steel Interior	Le panneau arrière en métal de haute qualité n'est pas seulement un élément de design attrayant, il assure une circulation homogène de l'air.
Light Column	Une colonne lumineuse LED éclaire uniformément l'intérieur de haut en bas. Colonne lumineuse d'un ou des deux côtés, en fonction de la série.
Presentation Light	Un éclairage qui met bien en valeur votre collection de vins, même lorsque la porte vitrée est fermée. Il est possible de régler la luminosité sur l'écran.*
Light Tower	Découvrez la magie de l'éclairage dans nos appareils à porte vitrée. Deux colonnes verticales LED illuminent vos bouteilles comme des œuvres d'art. À vous de choisir l'intensité.

Confort et flexibilité

Soft System	Fermeture très douce de la porte, même à pleine charge, de façon automatique lorsque l'angle d'ouverture est inférieur à 30 °.
Telescopic Rails	Tiroirs glissant en douceur sur des rails télescopiques pour une ouverture et une fermeture confortables et un retrait facile.
Soft-Telescopic Rails	Clayettes en bois sur rails télescopiques entièrement rétractables et dotés de mécanismes de fermeture automatique et d'arrêt en douceur pour plus de commodité.
Touch & Swipe-Display	Fonctionnement intuitif du réfrigérateur – en touchant et en balayant simplement l'écran du doigt.
Touch-Display	L'écran tactile clair permet de commander facilement votre appareil Liebherr d'une simple pression du doigt.
eDoor Lock	La serrure électronique de la porte évite toute utilisation non autorisée de la cave à vin et ne peut être déverrouillée qu'à l'aide du bon code PIN.*
Tip Open	Sur simple pression, la porte vitrée s'ouvre de 7 cm, ce qui facilite l'accès à l'appareil et son ouverture complète.
Self Closing Door	Lorsqu'elle est ouverte de moins de 90 °, la porte de la cave à vin se referme d'elle-même en douceur.
Easy Fill	Aide au chargement pour un remplissage facile de la cave à vin. Au-delà d'un angle de 90 °, la porte reste ouverte.
Presentation Board	Met en valeur les grands vins et présente les bouteilles déjà ouvertes.
Easy Serve Basket	Le panier à bouteilles pour un rangement clair et un accès facile.

Connectivité

Smart Device	La SmartDeviceBox incluse vous permet de commander l'appareil et d'utiliser des services supplémentaires par le biais d'ordinateurs et de mobiles.
Smart Device ready	La SmartDeviceBox peut être installée a posteriori pour vous permettre de commander l'appareil et d'utiliser des services supplémentaires par le biais d'ordinateurs et de mobiles. Disponible en accessoire.

Modèles particuliers

Cigar	Fonctions innovantes et climat parfait pour vos cigares de qualité.
*Utilisation possible également avec SmartDevice/ application Smart.	
**Dans les environnements domestiques très secs ou froids comme les caves, nous conseillons d'apporter une aide supplémentaire au système en lui ajoutant le réservoir d'eau sur mesure qui fait partie de notre gamme d'accessoires.	



EWTgb 3583 Vinidor

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les produits et les finitions sont mis en scène à des fins publicitaires. Sous réserve de modifications techniques.
Les couleurs peuvent varier en fonction du support utilisé. Les modèles présentés ne sont pas disponibles dans tous les pays. DOC2513 - 04.25 / FR-LDF