



NOS CUVES

Nous vous proposons une gamme complète et personnalisable de cuves pour répondre à tous vos besoins en blancs comme en rouges.

Depuis 2004, nous proposons des références standards de cuves au catalogue : les contenances sont des multiples de tonnes de raisins : de 1 T à 8 T ou alors des multiples de pièces de 228 L pour les applications en élevage (10 x 228 L, 15 x 228 L, etc...).

Mais nous proposons également des cuves sur-mesure de 10 à 100 HL, adaptées à toutes les tailles de cuvées, aux contraintes d'accès en cuverie, etc... il suffit de nous indiquer les volumes souhaités, ainsi que vos éventuelles contraintes en cave, et nous déterminerons ensemble le produit correspondant.

DISPONIBILITÉ

Cuve de vinification, d'élevage, de vinification-élevage, de 1 à 8 T en références standard, ou de 10 à 100 HL en produits sur mesure.

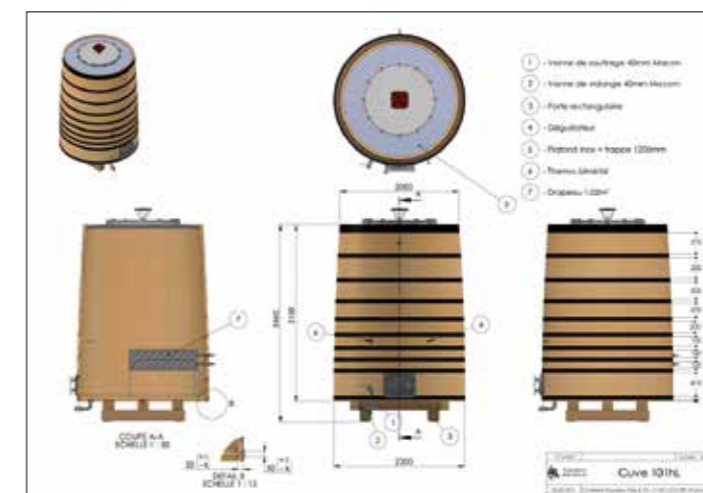
LE SAVIEZ-VOUS ?

Environ 50% de nos cuves sont réalisées à partir de dimensions sur-mesure.



LA CUVE DE VINIFICATION

Un outil de vinification classique et efficace pour vos vinifications en rouges. Il s'agit d'une cuve en chêne de forme ronde, entièrement ouverte, qui pourra le cas échéant être accessoirisée avec porte de décuvage, écrans filtrants, drapeaux/serpentins, vannes, dégustateurs, etc... en fonction de vos méthodes de vinification et de vos besoins.



LA CUVE DE VINIFICATION ET/OU D'ÉLEVAGE :

Il s'agit d'une cuve de vinification bénéficiant d'une sélection de bois plus stricte sur laquelle sont ajoutés des accessoires pour permettre également l'élevage : **plafond tout inox, trappe amovible** à diamètre variable ou à ouverture totale, **porte de décuvage, système de régulation thermique** (drapeaux, serpentins)... elle sera utilisable en blancs comme en rouges en fonction des accessoires sélectionnés. À déterminer ensemble selon vos besoins.

