

# INVINCIBLES

PAR **twil**  
*The Wine I Love*

*Le vin est  
une histoire  
de coups de  
cœur*

**FOIRE AUX VINS TWIL**

## LES PRODUCTEURS PRENNENT LE POUVOIR!

**DÉBAT DE VIGNERONS**

### BIO OU PAS BIO

**RENCONTRE AVEC**

### JOËL DUPUCH

L'OSTRÉICULTEUR DES "PETITS MOUCHOIRS"

**LES TWILEURS  
RACONTENT**

### LEUR PREMIÈRE FOIS



1578349812479

F : 3,50 €



# COMMENT STOCKER VOTRE VIN DANS LES MEILLEURES CONDITIONS ?



*Laisser vieillir vos vins pour les déguster à leur apogée ?  
Les mettre à la température de service adéquate pour les consommer rapidement ?  
Ou... les deux ?  
Aujourd'hui il ne suffit pas d'acheter du bon vin, il faut également savoir le stocker et le consommer dans des conditions idéales !*

## CONSERVER DU VIN CHEZ SOI : TOUT UN ART !

La température, l'hygrométrie, l'obscurité, l'aération, les vibrations... sont des éléments déterminants dans le processus de vieillissement du vin.

Concernant la température, celle-ci doit être comprise entre 10° et 14°C, quel que soit le type de vin, pour une conservation optimale.

Le taux d'humidité (hygrométrie) doit être compris entre 60 et 80%. Au-delà, l'humidité décollera les étiquettes et développera les moisissures si la circulation de l'air n'est pas convenable. En deçà, les bouchons de vos bouteilles risquent de sécher et de causer une oxydation prématurée.

Il est aussi très important de conserver vos vins à l'abri des vibrations qui peuvent casser les molécules délicates de certains composés chimiques.

L'obscurité est également un élément primordial sur le long terme: Il est impératif de faire vieillir vos vins à l'abri de toute lumière.

## VOTRE CAVE À VIN IDÉALE

Que vous habitiez en appartement ou en maison, vous n'avez pas toujours l'opportunité d'avoir une cave naturelle. Il y a aujourd'hui des solutions de stockage adaptées à votre habitat: les armoires à vins. Ces armoires vous aideront à recréer les conditions atmosphériques nécessaires à la conservation du vin ou vous permettront de le mettre à température avant de le consommer.

Dans ce domaine, TWIL fait confiance à l'équipe de passionnés de Ma Cave à Vin: experts dans le conseil et la vente de caves à vin, d'accessoires autour du vin, de solutions de rangement et de climatisation de caves pour les particuliers comme pour les professionnels.

Fort de plus de 12 ans d'expérience sur le marché français et international, Ma Cave à Vin est devenu la référence en matière de caves à vin, proposant plus de 600 modèles de grandes marques (telles que Transtherm, Climadiff, Artevino, La Sommelière, Liebherr, Dometic, Avintage...) ainsi que de produits sur mesure.

*Avec notre partenaire:*

**ma cave à vin.fr**  
Expert en caves à vin et aménagement de caves



ma-cave-a-vin.fr  
Tel.: 04 26 03 05 43