



## INFORMATION DESTINEE AUX AMATEURS DE GRANDS VINS

### **Quelle température idéale pour votre cave à vin?**

#### **Explications sur la conservation du vin en abordant le problème de la température.**

L'influence de ce paramètre sur le comportement du vin est capitale. L'une des règles fondamentale dans le stockage du vin consiste à proscrire les écarts de température. En effet, l'expansion et la contraction du vin, liées aux variations, vont rompre « l'intégrité » du bouchon; Comme-ci celui-ci était retiré et remis en place chaque jour. A chaque fois, une infime quantité de vin se glisse entre le bouchon et le col de la bouteille, le mettant au contact de l'air. C'est ainsi que commence l'irréversible processus d'oxydation qui, à terme, ruinera le vin.

L'incidence de la température varie également en fonction de la couleur du vin. Pour les rouges, une température trop basse durcit les tannins, une température trop haute fait ressortir l'alcool au détriment du reste. Pour les blancs, un stockage trop long à basse température peut causer la précipitation de cristaux dans la bouteille. Sans incidence sur le goût, des procédés de refroidissement sont employés par de nombreux viticulteurs avant la mise en bouteille, l'image du vin en sera affectée.

En général, une température trop basse bloque l'évolution du vin alors qu'une température trop élevée l'accélère.

#### **La température idéale pour le vin se situe entre 9 et 15°C .**

Les appareils de climatisation « spécial cave à vin » sont dimensionnés pour répondre aux exigences des amateurs de grands vins. La puissance adaptée au volume de la cave supprime les chocs thermiques lors des introductions de bouteille.

Xavier BALAVOINE

---

**CHAUFFAGE - CLIMATISATION - VENTILATION - SOLAIRE**

**CONFORT CLIMAT** – 47, Bd Gambetta – 34800 CLERMONT L'HERAULT

Portable : 06-12-99-68-07 – Tel : 04-67-88-68-54 – Fax : 04-67-88-68-54

Email : xav.balavoine@infonie.fr

SIRET : 435 095 377 00014 – APE : 453 F