

sowine



Le premier Bar à Vins pour la maison

www.sowine-bar.com

sowine

Le premier Bar à Vins pour la maison



Sowine, ... la sensation d'une explosion d'arômes, l'assurance d'un vin parfaitement chambré grâce au système de mise à température à choisir selon votre vin ; ... le plaisir d'un vin intact, la liberté de consommer à votre rythme une bouteille entamée pendant plusieurs jours sans contraintes grâce au système de tirage au vide.

Deux bouteilles à température idéale de dégustation

Pour que le vin exprime pleinement ses arômes et révèle chacune de ses saveurs, il doit être servi à la bonne température. Ainsi, les vins rouges ont besoin d'être maintenus autour de 18°C, les vins blancs ou rosés aux alentours de 8°C. Le système exclusif Sowine propose :

- Deux compartiments indépendants
- Une commande de température aussi simple qu'ergonomique
- Un témoin lumineux de température pour chaque compartiment



Un **design** moderne & sobre
Sowine s'**intègre** dans tous les intérieurs

Une qualité gustative préservée plusieurs jours après ouverture

Une fois entamées, vos bouteilles peuvent être replacées dans un compartiment de Sowine. Grâce à un système de tirage au vide innovant, votre vin est préservé de tout risque d'oxydation jusqu'à 10 jours après son ouverture :

- 2 dispositifs de mise sous vide indépendants
- Un tirage au vide par simple pression sur le piston
- Un témoin garantissant le processus de mise sous vide

Caractéristiques techniques

Dimensions HxLxP (mm)	Poids	Alimentation	Puissance installée
426x245x248	5,4 kg	100-240V	87W

2 dispositifs indépendants

[1 bouteille de vin blanc + 1 bouteille de vin rouge]
ou
[2 bouteilles de vin blanc]
ou
[2 bouteilles de vin rouge]