



# Conservation & Stockage

## (informations sur le stockage et le transport des vins)

### Acquisition de vieux millésimes

Avec le temps les bouchons en liège peuvent perdre de leur étanchéité et de leur souplesse et ainsi être fragilisés. Il est recommandé à l'occasion d'achat de vieux millésimes de faire appel à des transporteurs spécialisés offrant la possibilité d'un transport à température et hygrométrie maîtrisés.

Dans le cas où le transport serait effectué par vos soins, il est recommandé de maintenir les flacons à la verticale afin d'éviter que le vin contenu dans la bouteille ne vienne percuter le bouchon et ainsi opérer un effet boomerang pouvant entraîner des dégradations.

### Acquisition de millésimes récents

Moins contraignant que les millésimes anciens, les flacons plus jeunes, de moins de 20 ans (premières traces possibles de dégradations des bouchons en liège destinés aux vins de garde) supportent plus facilement les solutions de transports aujourd'hui proposées sur le marché. Néanmoins, il est important de souligner qu'en cas de forte chaleur ou vague de froid, il est préférable d'éviter tous déplacements sans risquer une dégradation des vins.

### Conditions de conservation des vins

Pour être idéalement conservé, le vin doit être à l'abri de la lumière, des odeurs, des vibrations alentour et doit pouvoir bénéficier d'une hygrométrie supérieure à 70% et rester à une température constante de 12°.

A noter cependant que si la température varie lentement au fil des mois entre 12 et 20°, le vin ne risque pas de dégradation importante, voire aucune dégradation. Cependant les vins conservés dans une cave dont la température varie entre 12 et 20° évoluera un peu plus vite qu'un vin qui demeure dans une cave qui n'excede pas les 15°. En effet, celle-ci joue un rôle important sur l'évolution du vin en bouteille, plus elle monte, plus le vin évoluera vite.

Préférez donc une température constante de 12° pour vos millésimes les plus anciens.

La Maison de vente et ses Experts ou Consultants ne peuvent être tenus pour responsables de la qualité de conservation des flacons.