

Royale

—
EUROCAVE 

SOM- MAI- RE



Introduction	4
Le vin, la France, EuroCave	5
L'amour du travail bien fait	8
L'aboutissement d'un travail de 40 ans	11
Royale	12
Garantie 10 ans	29
Spécificités techniques	32

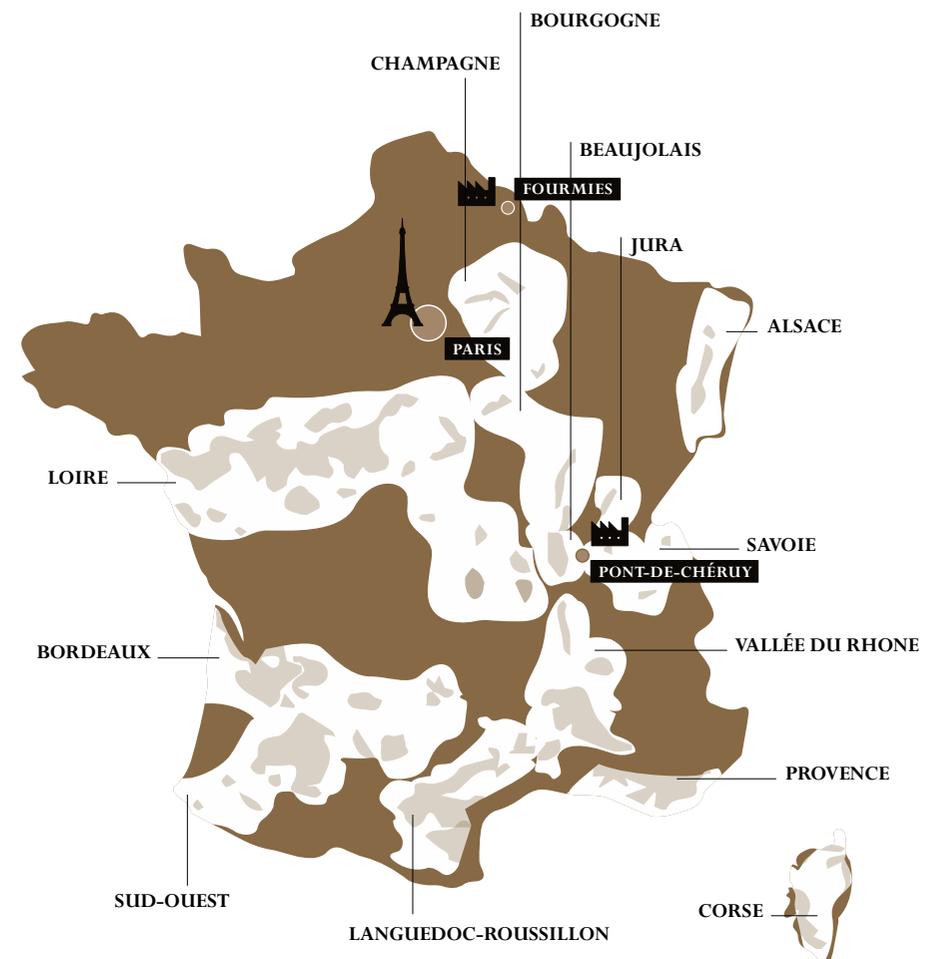
EUROCAVE

Créateur de la cave à vin

Parce que le goût est précieux,
EuroCave crée des solutions de conservation
et de service du vin pour que l'instant de la
dégustation offre une émotion intacte,
celle de la rencontre avec le vigneron.




**Le vin, la France,
EuroCave**



 USINES EUROCAVE



Pourquoi Royale ?

*Tout simplement parce qu'elle
représente ce que nous pouvons
offrir de mieux à nos clients en
termes de performances,
de durabilité et d'esthétique.*



L'amour du travail bien fait



Pascal Marchand
Président du Groupe EuroCave

“ Royale est née du désir d'exceller dans notre travail. En France, nous parlons de vieillissement du vin mais aussi d'élevage*. Je pense que ce mot traduit le mieux l'immense obligation qui est la nôtre dans notre métier. C'est-à-dire de tout mettre en œuvre au service de l'accompagnement du vin dans cette étape d'évolution cruciale de sa vie.

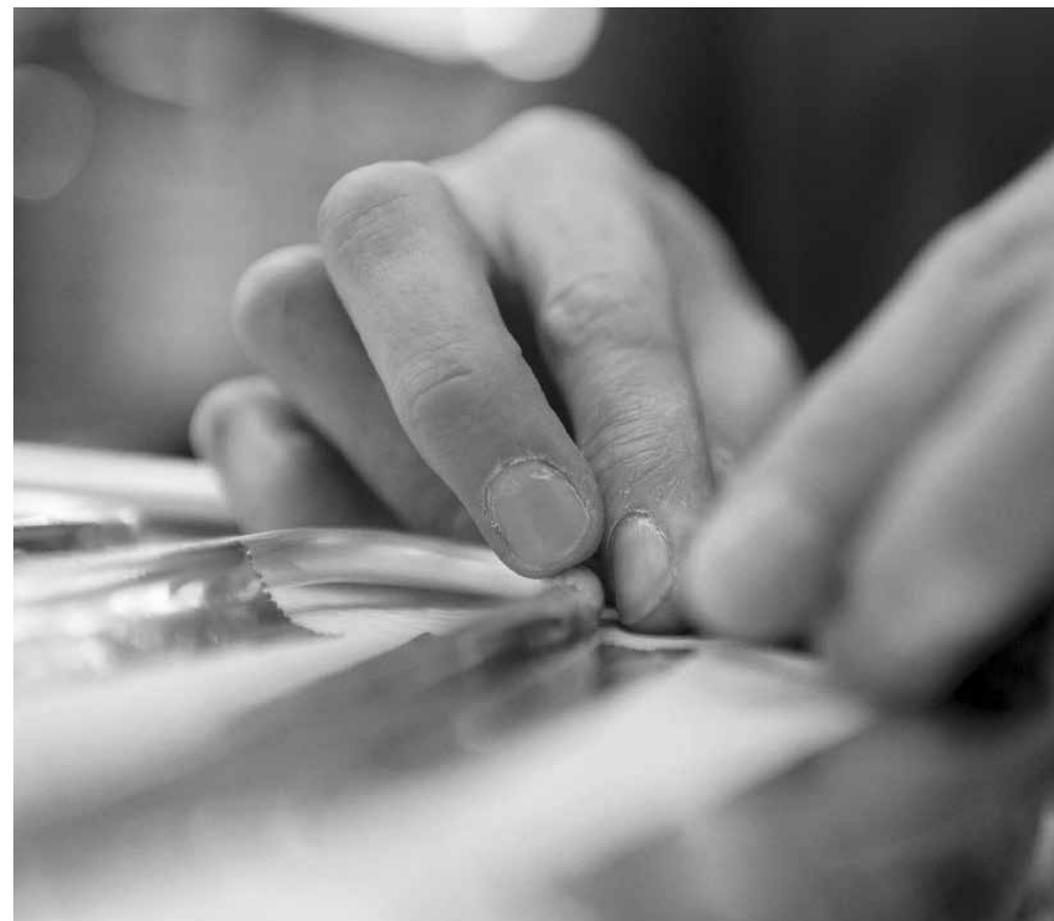
EuroCave rassemble, à ce jour, plus de 40 années d'expertise dans le domaine de la conservation du vin. Nous avons consacré toutes ces années au développement et à l'amélioration de nos produits.

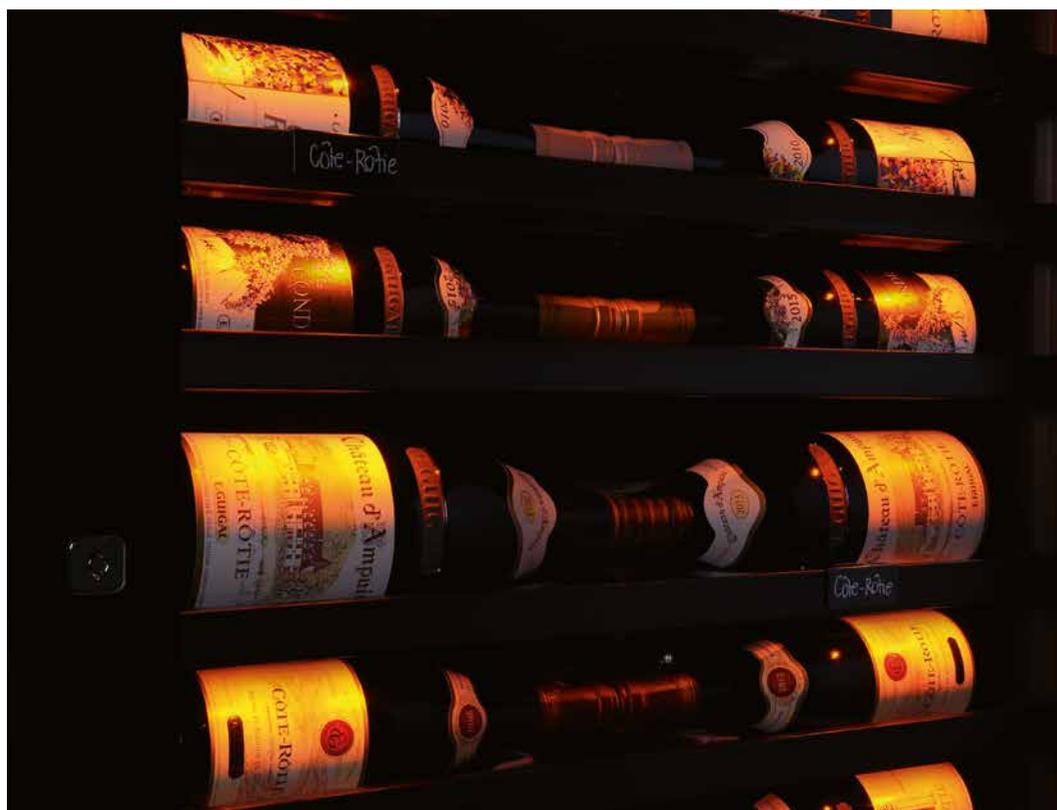
Pour ce faire, nous avons noué des accords de recherches avec de nombreux laboratoires universitaires hautement spécialisés dans les domaines de la physico-chimie appliquée au vin, dans la mécanique vibratoire, la thermodynamique, le traitement de l'air, et même, la mesure des ondes électromagnétiques.

Nous avons ainsi réuni un savoir exceptionnel dans notre unique domaine d'expertise : la conservation du vin, bouteille fermée ou ouverte.

C'est ainsi que, tout naturellement, l'idée de réaliser la meilleure cave à vin du Monde a germé dans nos esprits. Nous possédions ce savoir unique nous permettant de la concevoir. ”

*Elevage : accompagner le vin dans son évolution pour qu'il puisse révéler le meilleur de lui-même au cours de sa dégustation





L'aboutissement d'un travail de 40 ans



Sébastien Bussonnière
Chercheur au sein du Bureau d'Etudes EuroCave

“ Depuis plus de 40 ans, EuroCave a cette passionnante exigence de vouloir transmettre, à l'instant de la dégustation, une émotion intacte, celle imaginée par le vigneron, et tant espérée par l'amateur de vin passionné.

La maîtrise parfaite des cinq critères essentiels pour un vieillissement optimal du vin est un enjeu fondamental pour EuroCave.

Ces 40 dernières années, nous les avons entièrement consacrées à la recherche et au développement de solutions durables permettant un vieillissement optimal du vin.

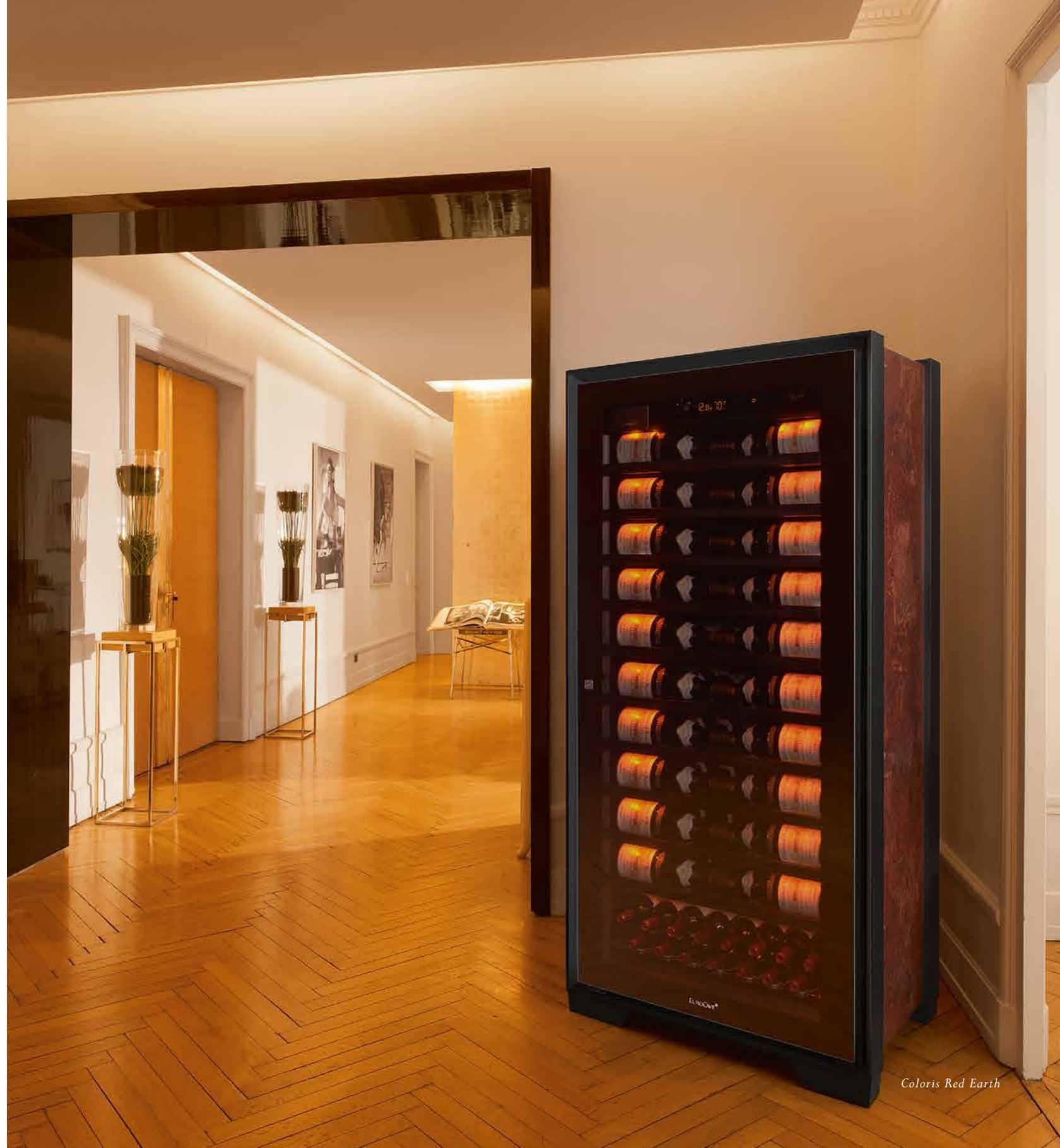
C'est ainsi, qu'un jour, nous nous sommes donnés pour mission de concevoir LA meilleure cave à vin du Monde.

Après trois ans de recherche, de partage avec l'ensemble des équipes du design, du bureau d'études, de la fabrication, du marketing,
Après trois ans de réflexion en étroite collaboration avec des laboratoires de pointe,
Après trois ans d'un travail absolument enthousiasmant,
Nous sommes parvenus à atteindre un niveau de précision et de performance sans précédent.

C'est avec fierté, qu'aujourd'hui, nous pouvons affirmer que nous avons réussi à asseoir tout notre savoir-faire et toute notre expertise, au service du vieillissement du vin, en concevant une cave d'exception, Royale. ”



Royale,
la meilleure cave à vin
du Monde





*En ouvrant la porte de Royale,
vous êtes projeté dans l'authenticité
d'une cave naturelle, à l'ambiance
feutrée et aux effluves
de bois et de terre.*



*Tel le cadre orne son œuvre,
Royale dévoile sa superbe et se démarque
par sa majestueuse et paisible stature
protectrice.*





*Tels les rayons de lumière venant percer
l'obscurité d'une cave voûtée, chaque bouteille
est délicatement sublimée par un doux
faisceau ambré.*





*Tel l'orfèvre façonne
finement une parure
précieuse unique, les mains
d'EuroCave travaillent
chaque détail de Royale
avec minutie.*





Coloris Mineral Grey

PROTECTION INDIVIDUELLE DES BOUTEILLES

Mains du Sommelier Premiums
accueillant tout type de bouteilles et magnums
de manière individuelle et permettant
d'absorber les vibrations.

Cavaliers permettant d'identifier
les bouteilles.

Clayettes aux façades en frêne
teinté noir.

Ralentisseur pour refermer les clayettes
en douceur.

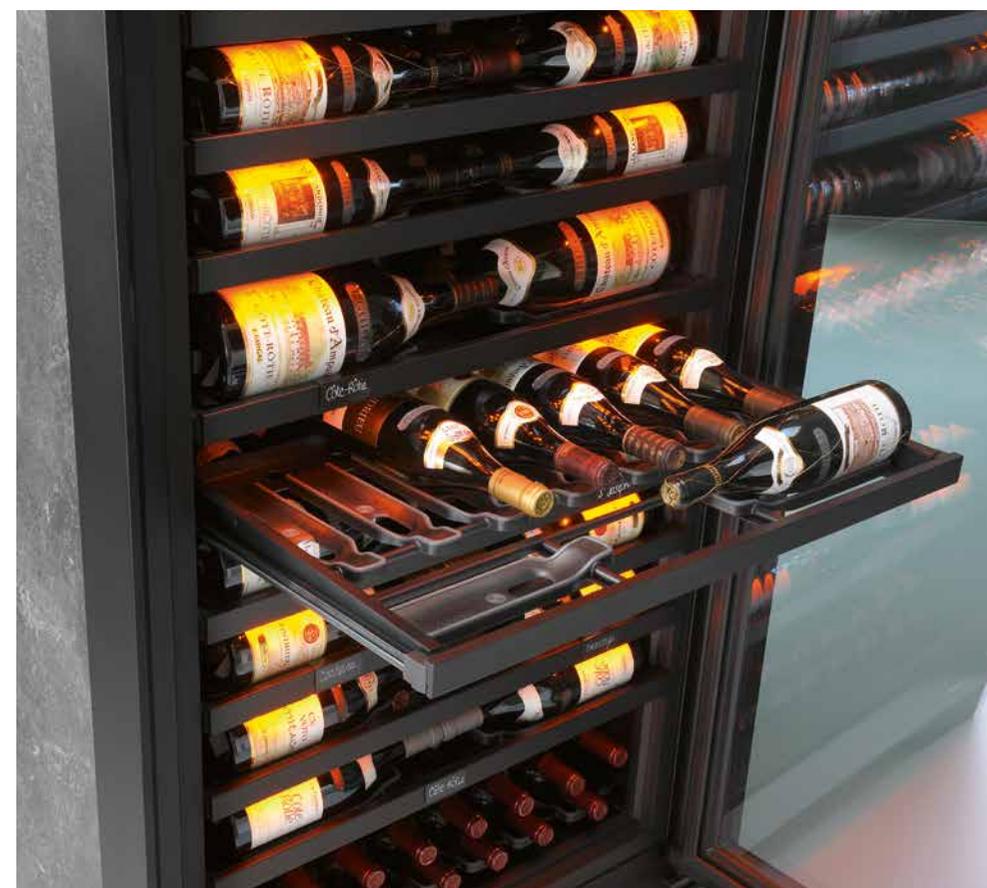


UNE CAVE DE VIEILLISSEMENT UNIQUE

*Authentique et unique, chaque
exemplaire de Royale est numéroté.*

Dimensions :
H1847mm x L880mm x P617mm

Capacité :
Jusqu'à 122 bouteilles type Bordeaux tradition et 2 magnums
ou jusqu'à 86 bouteilles type Bordeaux tradition et 20 magnums
ou jusqu'à 50 magnums.





DES PANNEAUX DÉCORS DE TERRE ET DE FEU

Les panneaux décors de Royale font directement écho à la minéralité des sols des vignes centenaires du terroir de Chablis et à la chaleur qui se dégage de la chauffe des fûts de grande qualité.



MINERAL GREY



RED EARTH



DES BOUTEILLES SUBLIMÉES

Intégré sur toutes les clayettes, l'éclairage sublime l'étiquette de chacune des bouteilles.



UN DOS ESTHÉTIQUE ET FONCTIONNEL

Royale trouve aussi sa place au centre de la pièce.



UNE SIGNATURE FRANÇAISE

EuroCave défend et partage les valeurs d'élégance et de savoir-vivre à la française. Un parti pris qui explique le choix de produire en France. *Royale* détient ainsi le label « Origine France Garantie ».



reddot design award
winner 2018

RED DOT

Red Dot Design Awards est l'un des plus grands concours de design au monde. En 2018, *Royale* a reçu le prix du Red Dot Design Award, une reconnaissance à l'échelle internationale d'un design d'une qualité exceptionnelle.



Coloris Mineral Grey



Garantie

Acheter une cave à vin c'est aussi vouloir transmettre, un jour, à la génération suivante, **un patrimoine et une passion.**

Royale, cave de **haute précision** et de très grande **qualité**, a ainsi été conçue pour durer.

EuroCave, soucieuse de vous offrir **sérénité et pérennité**, s'engage ainsi sur dix ans de garantie.

10 ANS
GARANTIE





Royale, Une technologie de pointe, au service du vieillissement du vin

Système breveté
« Hygrocontrol System »
auto régulant
l'hygrométrie

12°C
Température optimale pour
le vieillissement du vin
Température permanente
garantie

Structure de coffre EuroCave
et pieds techniques absorbant
et atténuant les vibrations
extérieures



Filtre tissé, à charbons
actifs, purifiant l'air

Porte triple vitrage associé
au gaz argon filtrant les
rayons UV à 99%

Dos fonctionnel
protégeant l'échangeur
thermique et le système
froid et optimisant la
circulation de l'air

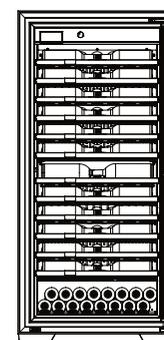
Principe de construction
bloquant les ondes
électromagnétiques



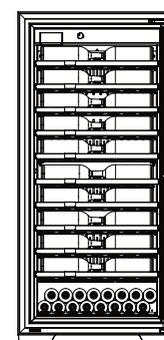
Mineral Grey



Red Earth



124 bouteilles : 122 Bordeaux
tradition et 2 magnums
Clayettes coulissantes



106 bouteilles : 86 Bordeaux
tradition et 20 magnums
Clayettes coulissantes

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

Fonction	Cave 1 température, pour le vieillissement
Température	12°C (+/- 0,5°C)
Hygrométrie	70%
Température extérieure	De 0°C à 35°C
Dimensions	1847 x 880 x 617 mm (HxLxP)
Capacité bouteilles	122 bouteilles Bordeaux tradition et 2 magnums ou 86 bouteilles Bordeaux tradition et 20 magnums ou 50 magnums.
Consommation	150 Kwh/an
Classe énergétique	A
Emission acoustique	37 dB(A)
Pieds	4 pieds absorbeurs de vibrations avec enjoliveurs
Type de porte	Full Glass
Ouverture porte	Droite ou gauche (choix à la commande) Installation côte à côte, possible.
Serrure	Oui
Eclairage	Eclairage d'ambiance LED sur chaque clayette
Alarmes	Alarmes de dysfonctionnement porte, température, hygrométrie, filtre à charbon, défaut de sonde
Volume utile	436 litres
Poids	250 kg



*Pour accompagner vos plus belles bouteilles
tout au long de ces prochaines décennies,
nous avons eu envie de vous offrir la meilleure
cave à vin du Monde.*

Ainsi est née Royale.

*A présent, à vous de jouer et de mener
vos Petrus, Romanée Conti, Clos Vougeot,
Hermitage, Château Margaux et autres nectars
chers à vos yeux, au sommet de leur apogée
et de transmettre, de génération en génération,
cet amour des grands vins.*

