TOUS LES ARÔMES DU VIN RÉVÉLÉS PAR UN SERVICE AU DEGRÉ PRÈS

LACARAF

France

365 jours...

Soit une année de travail à la vigne pour s'assurer d'une maturité et d'une qualité de raisin optimale pour ravir tous vos sens.
Grâce à son attention particulière, le viticulteur développe les marqueurs arômatiques de chaque cépage et la pleine expression du terroir.
La vinification et l'élevage sont des processus longs et précis pour une dégustation, elle, souvent très rapide...

Pour profiter pleinement du travail du viticulteur et de son résultat, il est essentiel de déguster le vin à une température précise qui révèlera tous ses arômes.
Lacaraf repousse les limites de la dégustation et vous permet d'atteindre l'excellence d'un vin grâce à la mise et au maintien de cette température.

Amateurs et passionnés de grands crus ou de vins confidentiels, découvrir un vin avec Lacaraf vous propulsera au coeur de ses nuances et ses secrets.
Lacaraf vous fait ressentir le vin avec une intensité rare.

Tempérez. Dégustez. Ressentez.

UN PRODUIT UNIQUE

Un dispositif d'un nouveau genre

• Une précision unique au demi-degré près et une autonomie qui permettent de maintenir un vin au même seuil d'expression pendant plusieurs heures. Sa technologie brevetée ouvre enfin les promesses tant attendues.

• En 2023, **LACARAF** devient le premier dispositif de précision utilisé dans des concours officiels de l'Union de la Sommellerie Française !

Un design de Sacha LAKIC

a notamment reçu le Gold Award du Luxembourg Design Awards et plusieurs prix pour le design du véhicule urbain Venturi Eclectic.

4 heures d'autonomie | De 6°C à 22°C | Chauffe Refroidit Maintient | Aération du vin | Bluetooh 5.3 | Étanchéité IP65

Il était une fois une dégustation avec Lacaraf... Vin rouge AOP Crozes-Hermitage 2019

En dégustant ce vin, nous avons voulu explorer les différences d'expression arômatiques et gustatives en fonction de la température de service en découvrant 3 niveaux différents.

À 15°C. Ce vin dévoile un bouquet arômatique intense et élégant. Dominé par des notes de fruits rouges tels que la cerise, et la groseille, accompagnées d'une touche épicée subtile de poivre noir et de réglisse. En bouche, le vin est soyeux et délicat, avec des tanins fins et une acidité bien intégrée.

À 16°C. Les saveurs de fruits rouges sont toujours présentes, mais elles sont accompagnées de saveurs plus complexes de chocolat noir et de réglisse. La finale est longue et épicée, avec des notes de poivre noir persistantes.

À 17°C. Les arômes sont encore plus expressifs et complexes, avec des notes de fruits mûrs, ainsi que des arômes de vanille et de cacao. En bouche, le vin est riche et puissant, avec des tanins encore plus présents.

En conclusion. Ce Crozes-Hermitage, élégant et complexe, offre une expérience gustative unique selon la température de dégustation. Servi à 16°C, vous profiterez de tout son potentiel.

UNE INNOVATION FRANÇAISE À L'ATTENTION DES AMATEURS DE VIN VALIDÉE PAR LES PROFESSIONNELS

Incontournable !
Enfin une vraie solution pour permettre au vin
d'atteindre sa température idéale en 10 minutes et bien sûr sans altérer ses qualités organoleptiques : c'est génial pour tous les amateurs du monde entier !

Alain Marty, Fondateur du Wine & Business Club

LACARAF est un produit qui permet de mettre en valeur les différentes dimensions que peuvent offrir un vin par sa température. Que ce soit pour les professionnels ou les amateurs éclairés, un «must» à avoir pour sublimer ses bouteilles.

Nathan Menou, Chef Sommelier N°5 Wine Bar,
3 fois Meilleur Bar à Vins du Monde

LACARAF réussit la prouesse de faire rimer technologie, artisanat, design et art de vivre !

Gilles Bonan, Ancien PDG de Roche Bobois et
amateur de vin

Un outil devenu indispensable pour nos dégustations professionnelles !
LACARAF permet de dépasser le problème de la bonne mise en température, simulant la température de la cave d'élevage.
Les vins sont sublimés et expriment tout leur potentiel, tout au long de la dégustation !
C'est bien simple, nous conseillons LACARAF à tous nos clients professionnels et amateurs de vins.

Daniel Combin

DANIEL COMBIN
DISTRIBUTION

Domaine Henri Bonneau
Châteauneuf-du-Pape