

# WINE IN KEGS

Preserve the quality of your wine

Optimize profit

Brought to you by the DESCOMBE FAMILY & WINEINKEGS

# ADDITIONAL INFO



**THE VARIOUS USES OF KEYKEG**



**SPECIFICATIONS OF THE MOST  
REQUESTED WINES**



**PROFIT MARGIN FOR PROFESSIONALS**





# THE VARIOUS USES OF KEYKEG



# 3 TYPES OF USES



**Conventional use**



**Specific use**



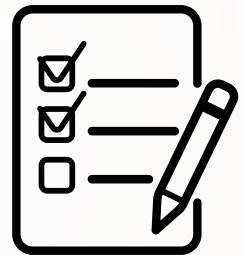
**Mobile use**



# CONVENTIONAL TAP USE



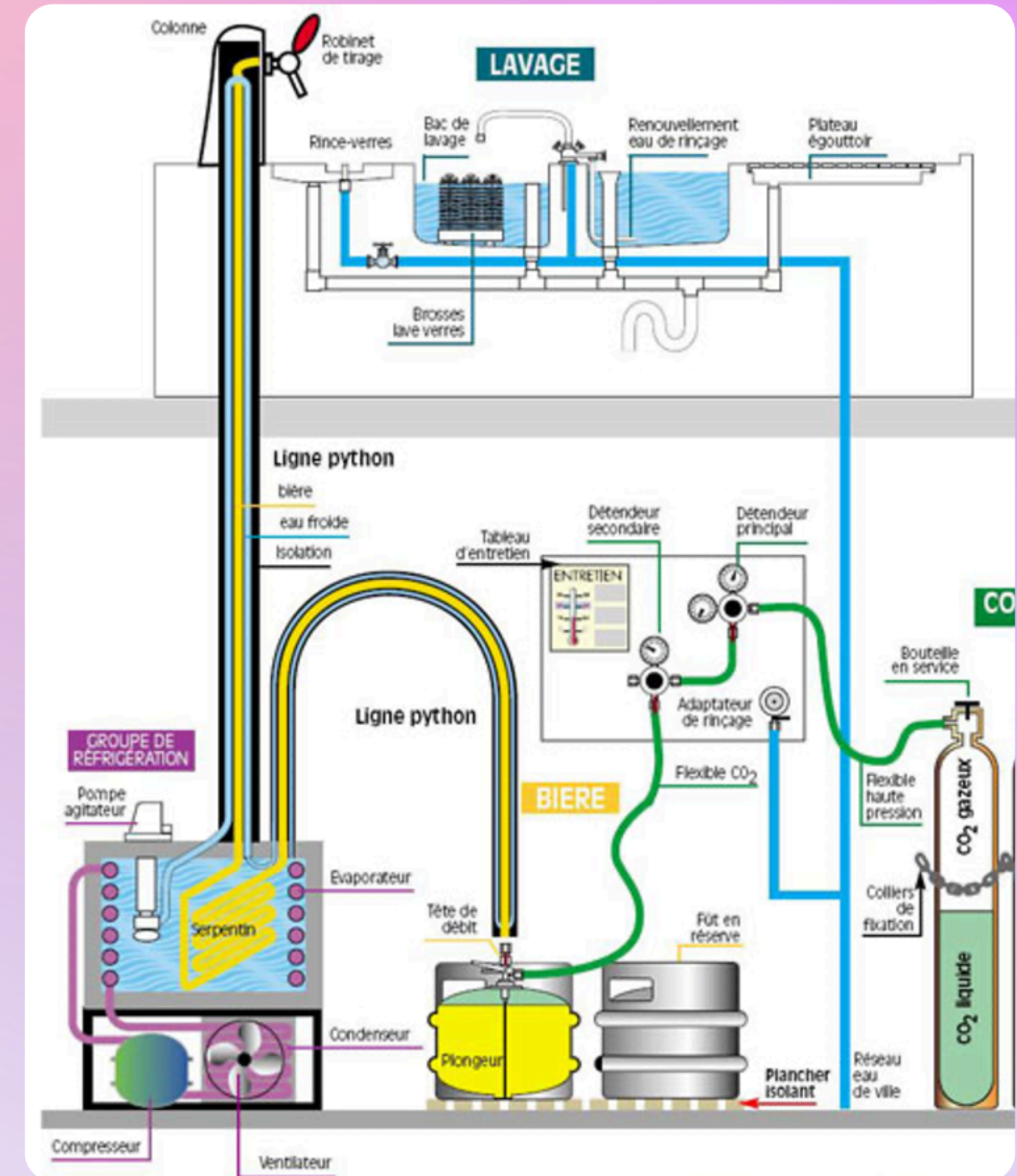
The keykeg can be used with a conventional tap the same way you would for a beer keg.



You simply need to replace the coupler. Notice that the keykeg's coupler is different from that of a beer keg. With the keykeg coupler installed, you're ready to serve the wine.



*Video of the keykeg installation process on a conventional tap.*

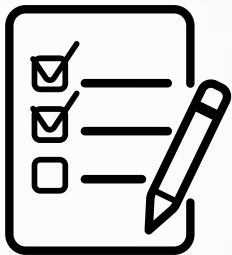




# HOW TO USE WITH A SPECIFIC TAP



This tap is specially designed for serving wine. It allows you to control the temperature and, therefore, offer a glass of chilled wine ready to be enjoyed.



You can customize the tap into an attractive marketing tool for your organization.



*Website of the supplier of specialized taps to use with keykeg*





# MOBILE USE



This version is the most mobile and allows for great adaptability.



Keykeg coupler







# PROFIT MARGIN FOR PROFESSIONALS (\$US)



# PROFIT MARGIN FOR PROFESSIONALS (US\$)

|  |               |  |                       |                         |                    |  |               |   |                       |                         |                    |  |  |  |
|--|---------------|--|-----------------------|-------------------------|--------------------|--|---------------|---|-----------------------|-------------------------|--------------------|--|--|--|
|  |               | TABLEAU DE RENTABILITÉ                                       |                       |                         |                    |  |               |   |                       |                         |                    |  |  |  |
| Quantité légale                                    |               |  |                       |                         |                    |  |               | Quantité légale                                   |                       |                         |                    |  |  |  |
| US   | Once Liquide  | Once=3cl   |                       |                         |                    |  |               | US  | Once Liquide          | Once=3cl                |                    |  |  |  |
| Verre  | 6 onces       |  |                       |                         |                    |  |               | Verre   | 6 onces               |                         |                    |  |  |  |
| Référence  | 18            |  |                       |                         |                    |  |               | Référence   | 18                    |                         |                    |  |  |  |
| Keg 10L (1L=100Cl)                                 |               | 1 000  |                       |                         |                    |  |               | Keg 10L (1L=100Cl)                                | 1 000                 |                         |                    |  |  |  |
| Tableau de rentabilité kegs 10L Cabernet Sauvignon |               |  |                       |                         |                    | Tableau de rentabilité kegs 10L Chardonnay |               |   |                       |                         |                    |  |  |  |
| DESIGNATION  | QTY           | Prix achat distributeur                                      | Marge du Distributeur | Prix achat restaurateur | Marge Restaurateur | DESIGNATION                                | QTY           | Prix achat distributeur                           | Marge du Distributeur | Prix achat restaurateur | Marge Restaurateur |  |  |  |
| Palette (100kegs de 10l)                           |               |  |                       |                         |                    | Palet (100kegs de 10L)                     |               |   |                       |                         |                    |  |  |  |
| Nombre de verres / palette                         | 5555,56       | 9200   | 6300                  | 15500                   | 34500,00           | Nombre de verres / palette                 | 5555,56       | 9500,00   | 7000,00               | 16500,00                | 33500,00           |  |  |  |
| Nombre de verres / kegs                            | 55,56         | 92,00  | 63,00                 | 155,00                  | 345,00             | Nombre de verres / kegs                    | 55,56         | 95,00   | 70,00                 | 165,00                  | 335,00             |  |  |  |
| Nombre de verre / L                                | 5,56          | 9,20   | 6,30                  | 15,50                   | 34,50              | Nombre de verre / L                        | 5,56          | 9,50  | 7,00                  | 16,50                   | 33,50              |  |  |  |
| Prix du verre client                               | 9,00          |  |                       |                         |                    | Prix du verre client                       | 9,00          |   |                       |                         |                    |  |  |  |
|  |               | Prix pour 1<br>keykegs de<br>10L de<br>Cabernet<br>Sauvignon |                       |                         |                    |  |               | prix pour 1<br>keykegs de<br>10L de<br>Chardonnay |                       |                         |                    |  |  |  |
|  |               |  |                       |                         |                    |  |               |   |                       |                         |                    |  |  |  |
|  |               |  |                       |                         |                    |  |               |   |                       |                         |                    |  |  |  |
| PA Distributeur TT                                 | 92,00         |  |                       |                         |                    |  |               |   |                       |                         |                    |  |  |  |
| Prix Achat Restaurateur FR                         | 155,00        |  |                       |                         |                    | Prix Achat Restaurateur FR                 | 165,00        |   |                       |                         |                    |  |  |  |
| Données de transport                               |               |  |                       |                         |                    | Données de transport                       |               |   |                       |                         |                    |  |  |  |
| Transporteur                                       | Quantité kegs | prix   |                       |                         |                    | Transporteur                               | Quantité kegs | prix  |                       |                         |                    |  |  |  |
| DHL  | 1             | 3,90   |                       |                         |                    | DHL  | 1             | 3,90  |                       |                         |                    |  |  |  |
| DHL contenaire                                     | 2100          | 8196,00  |                       |                         |                    | DHL contenaire                             | 2100          | 8196,00   |                       |                         |                    |  |  |  |

The restaurant owner buys his keykeg of Chardonnay from the distributor for \$165.

- A 10L keykeg produces 55/56 6-ounce (18cl) glasses.

The restaurant owner sells an average 6-ounce glass of wine for \$9.

The restaurant owner sells 55/56 glasses for \$9 each. That's \$495 in revenue.

When this amount is subtracted from the purchase price of the 10L Chardonnay keykeg, the restaurant owner's margin is \$335 per Chardonnay keykeg.



# SPECIFICATIONS OF THE MOST REQUESTED WINES





Fondé dans le Beaujolais en 1905, ce domaine familial représenté par la cinquième génération produit des vins charmeurs et authentiques. Ce Pinot Noir soyeux et élégant, aux arômes de cerise, est à la fois équilibré, épicé et délicatement fruité.

*Founded in Beaujolais in 1905, this 5th-generation family estate makes wines of real charm. This silky and elegant Pinot Noir, with cherry, smoke and spice flavors, is balanced and tangy, echoing the sweet fruit notes.*

## PINOT NOIR

### TERROIR

Sol argilo-calcaire.  
Climat tempéré avec un ensoleillement favorable, mais avec de fortes variantes dues aux conflits entre influences océanique, continentale et méditerranéenne.  
Pinot noir 100%.

### VINIFICATION

Travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5-6 jours pour extraire un fruité intense. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 3 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur. Elevage 12 mois en cuve béton.

### DÉGUSTATION

ROBE : Rouge grenat léger, reflet rubis.

NEZ : Très aromatique autour de fruits rouges (cerise, fraise, framboise) et noirs (myrtilles). Notes épicées.

BOUCHE : Attaque ronde. Des tanins souples et élégants. Une structure de vin portée par une légère vivacité qui lui donne toute sa richesse.

ACCORDS METS & VINS : Viandes blanches en sauce, viandes rouges grillées.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :  
15 - 17°C

### TERROIR

Clay-limestone soil.  
Temperate climate with a favourable sunlight, but with strong variations due to the conflicts between the oceanic, continental and Mediterranean influences.  
Pinot noir 100%.

### VINIFICATION

Work in reducing atmosphere preserves the sparkle of the aromas. Pre-fermentation, cold maceration for 5-6 days to extract intense fruit. Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats. Maceration for 3 weeks with 2 short pumpings per day for more gentle extraction. Ageing 12 months in concrete tank.

### TASTING NOTES

COLOUR : Garnet red colour with ruby highlights.

NOSE : Very aromatic nose, marked by red and black fruits such as cherries, strawberries, raspberries, blueberries. Spicy notes.

PALATE : Round attack. Supple and elegant tannins. The structure is enhanced by a light vivacity, making its richness.

FOOD MATCHES : White meats in sauce, grilled red meat

SERVICE TEMPERATURE :  
16 - 18°C



Fondé dans le Beaujolais en 1905, ce domaine familial représenté par la cinquième génération produit des vins charmeurs et authentiques. Souple et généreux, ce Cabernet-Sauvignon présente des notes de fruits noirs laissant place à une finale poivrée et épicée.

*Founded in Beaujolais in 1905, this 5th-generation family estate makes wines of real charm. Supple and generous, this Cabernet Sauvignon offers black fruits aromas with a spicy finish.*

## CABERNET-SAUVIGNON

### TERROIR

Sols graveleux.  
Climat méditerranéen avec une légère influence continentale.  
Cabernet-Sauvignon 100%.

### VINIFICATION

Traditionnelle avec 3 semaines de macération et des remontages quotidiens. Elevage 12 mois en cuves béton.

### DÉGUSTATION

ROBE : Rouge soutenue aux reflets violines.

NEZ : Fruité intense et complexe où se marient harmonieusement des notes d'épices et de petits fruits noirs.

BOUCHE : Attaque franche, tanins soyeux, bel équilibre, bonne persistance aromatique. On retrouve ces notes de fruits noirs très mûrs.

ACCORDS METS & VINS : Viande rouge, plats en sauce (Boeuf Bourguignon, Daubes), gibiers, fromages affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :  
17 - 18°C

### TERROIR

gravelly soils.  
Mediterranean climate with continental influences.  
Cabernet-Sauvignon 100%.

### VINIFICATION

Traditional with a 3-week maceration and daily pumping over. Ageing in concrete tanks for 12 months.

### TASTING NOTES

COLOUR : Deep red with violet glints.

NOSE : Fruity, intense and complex, with harmonious notes of spices and small black fruits.

PALATE : Neat attack, soft tannins, balanced, long and fruity finish. Strong black fruits flavours.

FOOD MATCHES : Red meat, casseroles (boeuf Bourguignon, Daubes), game meat, cheese.

SERVICE TEMPERATURE :  
17 - 18°C.







Fondé dans le Beaujolais en 1905, ce domaine familial représenté par la cinquième génération produit des vins charmeurs et authentiques. Doté d'une belle vivacité, ce Chardonnay présente des notes d'agrumes et de fleurs blanches laissant place à une belle rondeur et une finale rafraîchissante.

*Founded in Beaujolais in 1905, this 5th-generation family estate makes wines of real charm. This lively Chardonnay offers citrus and white flower aromas, finishing fresh and round.*

## CHARDONNAY



### TERROIR

Sol limono-argilo-calcaire.  
Climat tempéré avec un ensoleillement favorable, mais avec de fortes variantes dues aux conflits entre influences océanique, continentale et méditerranéenne.  
Chardonnay 100%.

### VINIFICATION

Tri strict de la vendange. Pressurage pneumatique à très basse pression. Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

### DÉGUSTATION

ROBE : Jaune pâle avec léger reflet doré.

NEZ : Arômes intenses de fleurs et de fruits blancs.

BOUCHE : Attaque nette, beaucoup de fraîcheur, notes d'agrumes et de fleurs blanches.

ACCORDS METS & VINS : Apéritif, entrées froides, salades estivales, poissons et crustacés, volailles, fromage de vache type Tomme.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :  
10 - 12°C

### TERROIR

Silty-clay-limestone soil.  
Temperate climate with a favourable sunlight, but with strong variations due to the conflicts between the oceanic, continental and Mediterranean influences.  
Chardonnay 100%.

### VINIFICATION

Strict sorting of the grapes. Very slow pneumatic pressing. Low-temperature fermentation. Ageing on fine lees for 8 months.

### TASTING NOTES

COLOUR : Pale yellow with a slight golden glints

NOSE : Intense aromas of white fruits and citrus fruits, notes of butter and toast

PALATE : Franck attack, very fresh and expressive notes of citrus and white flowers.

FOOD MATCHES : As an aperitif, cold starters, salads, fish and seafood, poultry, cow milk cheese.

SERVICE TEMPERATURE :  
10 - 12°C



Fondé dans le Beaujolais en 1905, ce domaine familial représenté par la cinquième génération produit des vins charmeurs et authentiques. Ce Sauvignon Blanc révèle des arômes floraux et fruités, notamment d'agrumes et de fruits exotiques.

*Founded in Beaujolais in 1905, this 5th-generation family estate makes wines of real charm. This Sauvignon Blanc displays floral and fruity aromas, such as citrus, that are pronounced and exotic.*

## SAUVIGNON BLANC



### TERROIR

Sol argilo-calcaire.  
Climat méditerranéen avec une légère influence continentale.  
Sauvignon 100%.

### VINIFICATION

Macération pelliculaire, avec un débouillage à froid, suivi d'une fermentation à basse température. Elevage 8 mois en cuve inox.

### DÉGUSTATION

ROBE : Jaune pâle avec des reflets dorés et brillants.

NEZ : Frais et fruité, aux notes d'agrumes (notes citronnées, pamplemousse) et de fruits exotiques.

BOUCHE : Tonique, fraîche et gouleyante. Vin charmeur, belle fraîcheur mêlée d'arômes de fruits frais.

ACCORDS METS & VINS : En apéritif, fruits de mer crus ou en sauce, poissons grillés, viandes blanches, jambon cru, fromage de chèvre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :  
10 - 12°C

### TERROIR

Clay-limestone soil.  
Mediterranean climate with continental influences.  
Sauvignon 100%.

### VINIFICATION

Maceration with skin, cold settling with a low-temperature fermentation. Ageing 8 month in stainless still tank.

### TASTING NOTES

COLOUR : Pale yellow with golden and shining hints.

NOSE : Fresh and fruity, citrus notes lemon and grapefruit) and exotic fruits.

PALATE : Tonic, fresh and easy to drink. A charming wines with fresh fruits aromas.

FOOD MATCHES : As an aperitif, or with sea food raw or in sauce, grilled fish, white meats, dried ham, goat cheese.

SERVICE TEMPERATURE :  
10 - 12°C





Fondé dans le Beaujolais en 1905, ce domaine familial représenté par la cinquième génération produit des vins charmeurs et authentiques. Cette Syrah rosé est ronde, fruitée et finit sur une belle minéralité.

*Founded in Beaujolais in 1905, this 5th-generation family estate makes wines of real charm. This Syrah rosé is round, fruity, and finishes with a clean minerality.*

## SYRAH ROSÉ



### TERROIR

Sol argilo-calcaire.  
Climat méditerranéen avec une légère influence continentale.  
Syrah 100%.

### VINIFICATION

Égrappage, pressurage pneumatique et débourbage à froid.

### DÉGUSTATION

ROBE : Rose pâle.

NEZ : Notes florales et fruités (petits fruits rouges, pêches de vigne).

BOUCHE : Agréable et plaisante. Arômes de fruits jaunes. Finale fraîche et croquante.

ACCORDS METS & VINS : Apéritifs, salades, pizzas.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :  
8 - 10 °C

### TERROIR

Clay-limestone soil.  
Mediterranean climate with continental influences.  
Syrah 100%.

### VINIFICATION

Destemming, pneumatic pressing and cold static must settling.

### TASTING NOTES

COLOUR : Lovely light pink robe.

NOSE : Floral and fruity (redberries, vine peaches) notes.

PALATE : Pleasant wine. Yellow fruit aromas. Crisp and fresh finish.

FOOD MATCHES : As an aperitif, salads, pizzas.

SERVICE TEMPERATURE :  
8 - 10°C

# WINE IN KEGS



Imagine an easy, efficient and profitable service.  
Imagine no waste, no worries, no compromise on  
quality. Imagine a world where each glass  
poured is as good as the first.

**Don't waste another drop. Contact us today !**