

WINE IN KEGS

Préservez l'excellence de votre vin

Optimisez votre rentabilité

PAR FAMILLE DESCOMBE & WINEINKEGS

SOMMAIRE



LA PRESENTATION DES ACTEURS



LE CONSTAT DES PROFESSIONNELS



LES AVANTAGES DU KEYKEG



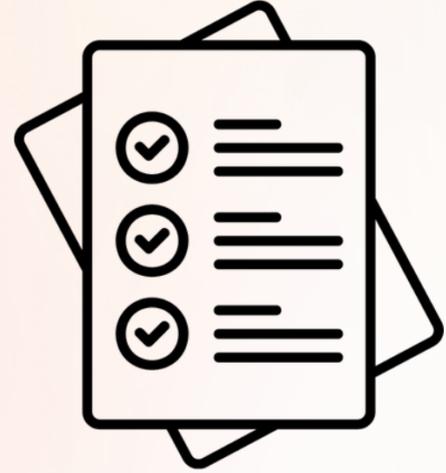
UN KEYKEG CHEZ WINEINKEGS



LES VINS PROPOSÉS

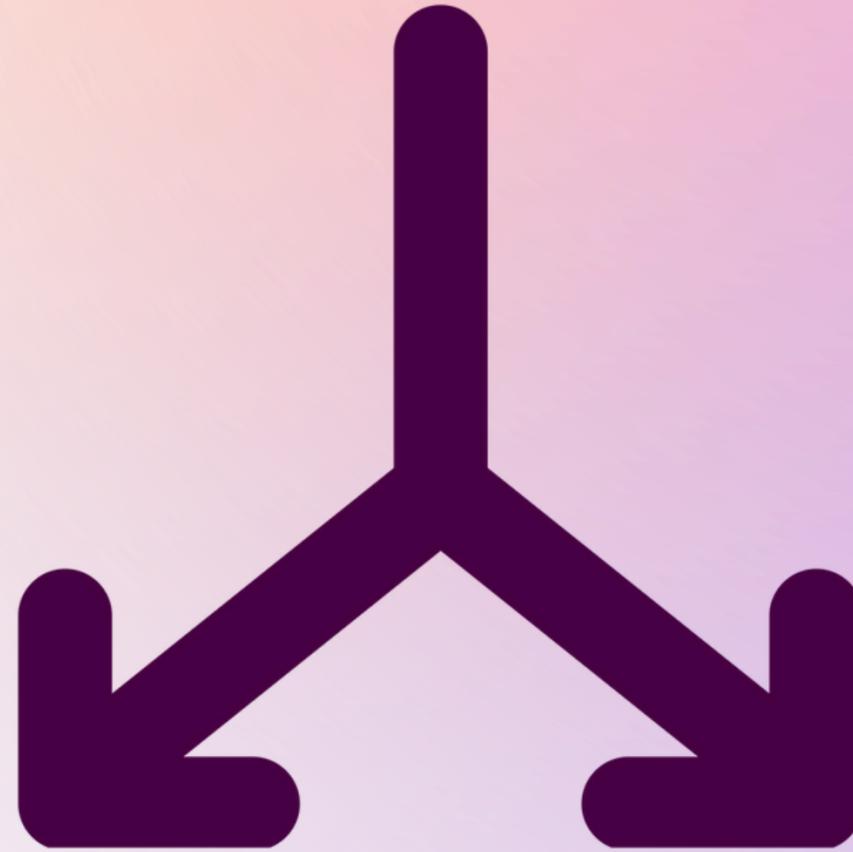


**LA LOGISTIQUE, LES LIVRAISONS
ET LES COMMANDES**



LA PRESENTATION DES ACTEURS

WINE IN KEGS

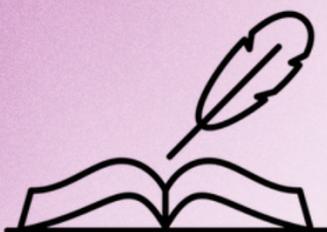


FAMILLE DESCOMBE

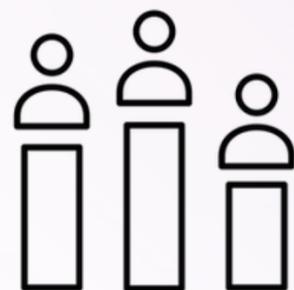
*GUILHEM PARIS
MICHEL LOMBARD*

LA FAMILLE DESCOMBE

Domaine familiale situé dans la région viticole du Beaujolais depuis 1905
Propriétaire du Château de Pougelon situé dans le Beaujolais et du Domaine Passy Le Clou situé en Bourgogne à Chablis



Contrôle de l'intégralité du processus de vin (vinification ou sélection, assemblage, élevage, conditionnement, stockage et expédition)



La 5ème génération de la famille est à l'oeuvre avec Marine Descombe, Francois Descombe et Kevin Jandard **Marine Descombe a été élue par le magazine Forbes France parmi les 40 femmes qui ont marqué l'année 2024.** Une première historique pour une vigneronne



GUILHEM PARIS



MICHEL LOMBARD



Spécialiste des matières sèches dans le monde du vin et des spiritueux



23 années d'expérience vinicole dans les achats, la qualité et le développement des matières sèches



Participation à la mise en place d'un cahier des charges pour les bouchons en liège devenu une norme mondiale (HA/HP)



Franco-américain avec 35 années d'expérience dans le secteur import-export entre la France et les USA



En collaboration avec des restaurateurs de la Nouvelle-Orléans , il participe à l'importation des vins français vers les USA



LE CONSTAT DES PROFESSIONNELS

Et si... Vous pouviez faire mieux ?

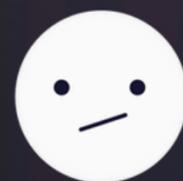


96 % des établissements servent du vin au verre.
Pourquoi ?

- ✓ Faire découvrir de nouveaux crus à moindre coût
- ✓ Varier les plaisirs, élargir l'expérience client
- ✓ Créer des accords parfaits entre mets et vins

Mais les solutions actuelles (bouteilles, Bag-in-Box) ont des limites

- ✗ Altération du vin après ouverture
- ✗ Gaspillage, pertes financières
- ✗ Manutention et stockage contraignant





Il est temps de révolutionner le service du vin au verre.

WINEINKEGS a choisi son **KeyKeg** : L'amphore des temps modernes **pour ses vins**

Professionnels, votre service au vin peut être plus **simple**, plus **rentable**, plus **performant**.



LES AVANTAGES DU KEYKEG

Qu'est-ce que le vin en Kegs ?

WINE IN KEGS utilise un fût révolutionnaire, disponible en 10L, 20L et 30L, qui préserve votre vin comme au premier jour.

Un fût en PET haute technologie
→ **Robuste, léger, facile à manipuler**

Une valve brevetée → **Un service sous pression maîtrisé et constant**

Une poche étanche à la lumière et aux gaz → **Une conservation parfaite**



← vidéo
présentation

Installation simple et rapide

- ✓ Se branche sur la tireuse
- ✓ Pression via CO2, azote ou air ambiant
- ✓ Service instantané, qualité constante

**Pourquoi
vous ne
pourrez plus
vous en
passer ? ✨**

➔ **Une conservation inégale**

Et si votre vin restait parfait... jusqu'à la dernière goutte ?

- Conservation optimale et longue durée
- Aucune oxydation, aucun gaspillage
- Température maîtrisée pour une dégustation optimale

➔ **Moins de temps perdu, plus de rentabilité**

Et si vous pouviez servir plus vite et mieux ?

- Un service fluide et rapide pour plus de clients satisfaits
- Moins de manutention, plus d'efficacité
- Stockage optimisé et gain de place

➔ **Une rentabilité maximale**

Et si chaque verre vous rapportait plus ?

- Moins de pertes, plus de marge
- Une meilleure gestion des stocks
- Un coût par verre optimisé, sans compromis sur la qualité

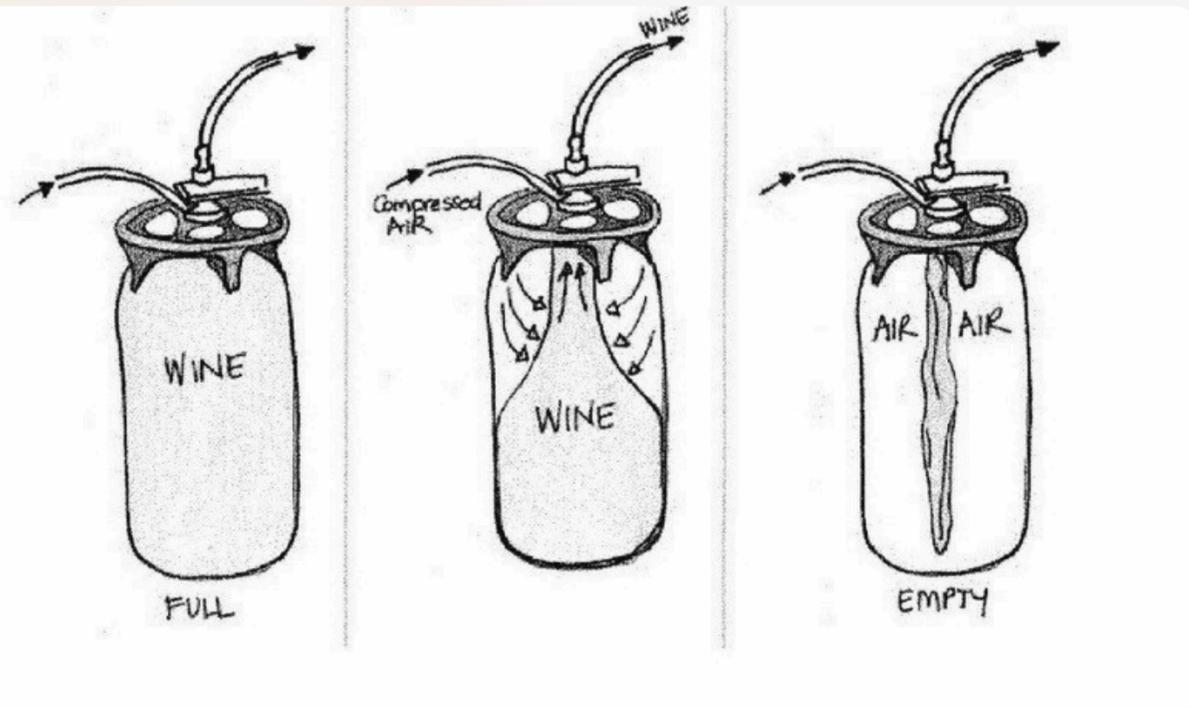
FONCTIONNEMENT

Utilisation du keykeg

- 1 Enlever la capsule d'inviolabilité sur la valve du Keykeg
- 2 A 20°C, la pression de CO2 à appliquer est de 2 bars environ
L'air envoyé à l'intérieur du keykeg comprime la poche et
- 3 fait sortir la boisson sans contact avec l'air

Après utilisation du keykeg

- 1 Utiliser la clé de dépressurisation pour enlever l'air contenu à l'intérieur
- 2 Ecraser le keykeg pour l'aplatir
- 3 Le keykeg est alors prêt à être jeté



STOCKAGE ET CONSERVATION



STOCKAGE

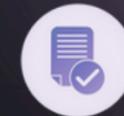
- Bâtiment climatisé, à l'abris de la lumière
 - Sur rack, palette non-gerbable
-

CONSERVATION

KEYKEG FERMÉ



Co2, évolution faible sur 12 mois *



So2 libre, évolution faible sur 12 mois *

KEYKEG OUVERT



Co2, évolution faible sur 8 semaines *



So2 libre, évolution faible sur 8 semaines *

Une solution durable & écologique

Un fût de 20L = 26
bouteilles en verre
économisées

60 % du KeyKeg est
recyclable



Fini le verre cassé,
fini le stockage
encombrant

Moins de poids
transporté = moins
d'empreinte carbone

Moins de contraintes.
Moins de gaspillage.
Plus d'efficacité.



UN KEYKEG CHEZ WINEINKEGS



La proposition de WineInKegs ne se limite pas simplement à offrir un KeyKeg. **L'offre de WineInKegs est globale, totale et complète.**



Grâce à la collaboration avec la famille Descombe, WineInKegs est désormais en mesure de proposer à **la vente des Keykegs pleins, prêts à être utilisés directement par les professionnels.**



Nos keykegs sont **directement remplis de vin au sein même du domaine** de la famille Descombe, garantissant ainsi un **vin de qualité avec un conditionnement contrôlé.**



LA LISTE DES VINS PROPOSÉS

**Il est important de préciser que la liste suivante n'est pas exhaustive. En effet, WINEINKEGS est dans la capacité de trouver sur demande d'autres vins. Les vins proposés sont également disponibles en bouteilles.*

VINS ROUGES

• *AOP BEAUJOLAIS VILLAGES*

• *AOP BROUILLY*

• *AOP CÔTES DU RHÔNE*

• *VDF PINOT NOIR*

• *VDF SYRAH*

• *VDF GRENACHE*

• *VDF MERLOT*

• *VDF CABERNET SAUVIGNON*

VINS BLANCS ET ROSÉS

- *VDF CHARDONNAY*
- *VDF SAUVIGNON BLANC*
- *VDF VIOGNIER*
- *VDF SYRAH ROSÉ*

LA LOGISTIQUE, LES COMMANDES ET LES LIVRAISONS



Une logistique pensée pour vous

- ✓ **Palettisation homogène et optimisée :**
possibilité de panacher différentes qualités de vin.
- ✓ **Transport et stockage facilités :**
palettes filmées et cerclées, conformes à la norme NIMP15 (100 cm x 120 cm).
- ✓ **Jusqu'à 30 % de vin en plus par palette**
comparé aux bouteilles traditionnelles.

Capacité par format et disposition sur palette



KeyKeg 10 L → 5 couches de 20 → 100 fûts/palette → 1 000 litres de vin
KeyKeg 20 L → 3 couches de 20 → 60 fûts/palette → 1 200 litres de vin
KeyKeg 30 L → 3 couches de 12 → 36 fûts/palette → 1 080 litres de vin

LES COMMANDES



Commande minimum

Le minimum de production est de 30hl (3000L)



Les commandes sont à réaliser par mail

guilhem@wineinkegs.com

michel@wineinkegs.com



Type de facturation pro-format

Facture réglée, départ de Saint Etienne des
Ouillières 69460 FRANCE

WINE IN KEGS



Imaginez un service du vin **fluide, efficace, rentable**. Imaginez **zéro perte, zéro souci, zéro compromis** sur la qualité. Imaginez un monde où **chaque verre servi est aussi bon que le premier**. **Ne perdez plus une goutte. Contactez-nous dès aujourd'hui !**