



23.11.2014 - 15:18 Uhr

TapasCow.ch - Déguster des vins sans déboucher la bouteille ! / Unique en Suisse, le TapasCow, permet d'accéder à des vins hauts de gamme au verre ! (IMAGE)



Cossonay (ots) -

Ce système - baptisé Coravin[™] Wine Access System - créé par l'inventeur Greg Lambrecht utilise une fine aiguille creuse qui perce la capsule et le bouchon en liège pour vous permettre d'accéder au vin. La bouteille est pressurisée à l'aide d'Argon (un gaz inerte présent dans l'air que nous respirons) une fois le vin sous pression, le vin passe à travers l'aiguille pour être versé dans votre verre. L'aiguille est extraite et le bouchon se colle à nouveau tout seul.

N'étant jamais exposé à l'oxygène, la même bouteille peut ainsi être servie à plusieurs mois ou années d'intervalle, sans dégradation de qualité, tout en assurant la poursuite du vieillissement naturel du vin.

Le fameux critique américain Robert Parker Jr aurait déclaré que ce système « est le produit le plus passionnant et révolutionnaire qui ait été développé au cours de ces 30 dernières années. » Comme nous sommes aussi un Bar à Tapas, nous constatons effectivement qu'autour d'une même table, chacun choisit son propre plat et pour le vin, c'est exactement la même chose. Il n'y a plus quelqu'un qui impose le même vin à tous, mais chacun décide de son propre choix au verre.

Le TapasCow (ouvert le 1er juillet 2014) propose déjà 14 vins au verre, mais leurs conservations se limitent à 3 à 5 jours avec des systèmes conventionnels.

Dès maintenant avec le système Coravin[™] (conservation jusqu'à plusieurs mois voire des années !), plus de 30 vins hauts de gamme au verre s'ajouteront à la carte des vins.

Les prix des vins au verre se situeront entre CHF. 18.- à CHF. 60.-. Parmi les étiquettes dont peut se targuer cette nouvelle offre : les vins suisses sont à l'honneur avec l'Electus 2010 (le 1er vin icône de Suisse et le plus cher de Suisse...), un Chanez 2010 de Jacques Tatascore, un Nabumba 2009 d'Enrico Trapletti, un Magnificents'13 créé

par Carlo Crisci, son épouse Christine et toute une équipe de passionnés... Des vins italiens comme l'Ornellaia, le Tignanello, le Sassicaia ou le Solaia ; des espagnols comme l'Abri las Alas 2010 Superbe Ribera del Duero de Luca d'Attoma, un Cabernet F qui selon Peñín (gourou espagnol des vins) le meilleur Cabernet Franc d'Espagne, des Grands Bordeaux comme un Lynch Bages , Château Beychevelle ou un Château d'Yquem ..., des Bourgognes et des Côtes du Rhône.

Nous permettons à nos clients de découvrir des vins rares et inabordables qu'ils n'auraient jamais imaginés ! Tout comprendre sur cette nouvelle offre : www.tapascow.ch

Contact:

Pierre Grundlehner / Creanet Sàrl
Propriétaire-Exploitant du TapasCow à Cossonay
Téléphone : +41 79 602 73 37
E-Mail : pierre@aol.ch

Medieninhalte



Pierre Grundlehner / TapasCow-Coravin Texte complémentaire par OTS et sur www.presseportal.ch/fr/pm/100002051 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Creanet Sàrl/TapasCow.ch"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002051/100764978> abgerufen werden.