

Eternam[®]

RECONDITIONNEMENT DES VIEUX MILLÉSIMES



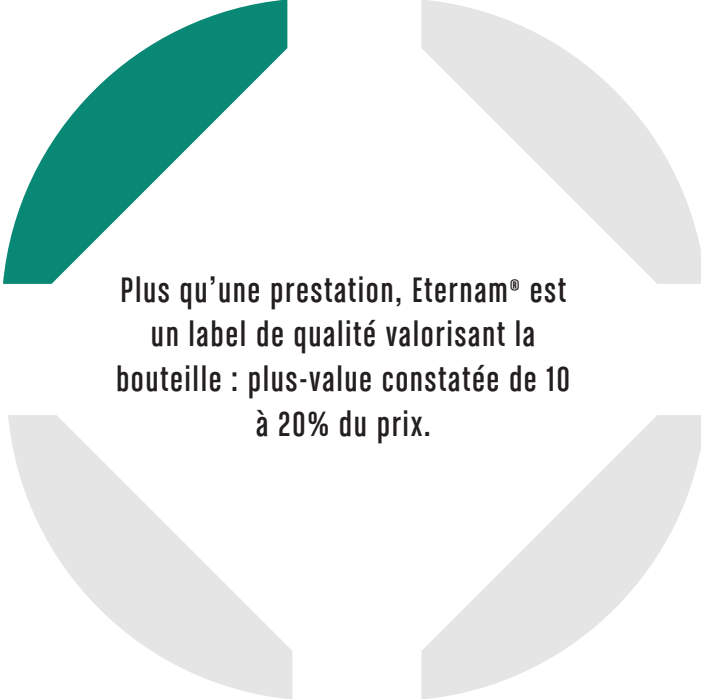
Découvrez notre prestation en
vidéo sur michaelpaetzold.com



PARCE QUE VOS VINS MÉRITENT L'ÉTERNITÉ.

Sous l'effet du temps, un bouchon de liège perd ses propriétés clés. A partir de 20 ans, sa dégradation menace la qualité du vin et sa valeur marchande.

Eternam[®] est l'unique prestation de reconditionnement des vieux millésimes, leur offrant la promesse d'un futur durable.



Plus qu'une prestation, Eternam[®] est
un label de qualité valorisant la
bouteille : plus-value constatée de 10
à 20% du prix.

Eternam®

RECONDITIONNEMENT DES VIEUX MILLÉSIMES

Une réelle performance technique : un apport d'oxygène inférieur à 50 µg/l sur l'ensemble du processus, bouchage compris.



UNE PRESTATION QUI MAINTIENT LE VIN À SON POTENTIEL LE PLUS HAUT, en préservant son capital oxygène et son capital aromatique :

- Une réponse au non-interventionnisme qui provoque la mort du vin suite à la dégradation du bouchon,
- Une réponse au débouchage-rebouchage artisanal qui détruit le capital aromatique par un apport d'oxygène de plusieurs mg/l,
- La limite du vieillissement ne dépend plus du bouchon, ni de la technique mais seulement du potentiel de garde du vin.



UN PROTOCOLE ŒNOLOGIQUE DE PRÉCISION, grâce à une unité équipée d'un panel de fonctionnalités innovantes :

- Extraction automatisée du bouchon (procédé breveté),
- Dégustation par aspersion d'un micro-volume de vin (procédé breveté),
- Mise à niveau de précision grâce à un détecteur automatique,
- Aspiration des débris de liège avec une caméra endoscopique pour une vision précise (procédé breveté),
- Ajustement de la concentration en SO₂ libre,
- Bouchage délicat,
- Marquage laser pour la traçabilité des lots.



UNE PROTECTION de l'intégrité des bouteilles :

- Prestation pilotée par un responsable d'unité imprégné de notre culture œnologique et de deux opérateurs formés aux gestes de précision,
- Socles étudiés pour protéger la bouteille tout au long des opérations,
- Chariots de transport conçus pour acheminer en toute sécurité les bouteilles.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

3700, avenue de Toulouse • 33140 Cadaujac • France
Tél. : +33 (0)5 57 83 85 85

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM