

- Jusqu'à 15 verres par capsule
- Vin préservé jusqu'à 3 mois avec bouchon
- Aération équivalente à 60-90 min de carafe

CORAVIN®
Coravin



Coravin Timeless Three, service au verre expert

Le Coravin Timeless Three est l'allié idéal des amateurs de vin qui souhaitent savourer leurs plus belles bouteilles au verre, sans altérer leur qualité. Ce système coravin timeless three permet de servir un vin parfaitement préservé, même plusieurs semaines après l'ouverture.

Grâce à son aiguille de précision et à ses capsules d'argon ultra pur, le vin n'est jamais en contact direct avec l'oxygène. Vous dégustez ainsi chaque verre dans les meilleures conditions aromatiques, comme si la bouteille venait d'être ouverte.

Pensé pour un usage à la maison comme en dégustation professionnelle, ce modèle Timeless Three+ offre une prise en main intuitive et sécurisée.

Les caractéristiques du Coravin Timeless Three+

- Système coravin timeless three de service au verre sans retirer le bouchon
- Coffret incluant un aérateur, 2 bouchons à vis et un outil de nettoyage de l'aiguille
- 2 capsules Coravin Pure à l'argon 99,99 % pour une préservation optimale
- Une capsule permet jusqu'à 15 verres de 150 ml avec les systèmes Timeless
- Débit moyen d'un verre de 150 ml en 25 à 29 secondes
- Aiguille volontairement décentrée pour percer le bouchon à un point différent à chaque service
- Joint des bouchons Coravin étanche, pour garder le vin jusqu'à trois mois après la première dégustation
- Manchon pour bouteille fourni pour une utilisation sécurisée sur les contenants fragiles

Préserver ses grands crus avec le Coravin Timeless Three

Le grand avantage du Coravin Timeless Three est de préserver au mieux l'intégrité du vin tout en offrant un service au verre fluide et précis. L'aiguille traverse le bouchon en liège naturel sans l'ôter, puis le gaz argon remplace le volume servi et protège le reste de la bouteille.

Le vin n'est donc pratiquement pas exposé à l'oxydation, ce qui limite la perte d'arômes et de fraîcheur. Chaque capsule d'argon permet de verser jusqu'à 15 verres de 150 ml. L'aérateur livré avec ce coravin Timeless Three diffuse le vin sous forme de fins jets, pour un résultat proche d'une décantation de 60 à 90 minutes. Idéal lorsque l'on souhaite ouvrir un rouge structuré ou un blanc de

gastronomie et profiter immédiatement de toute sa complexité. Ce système vous permet ainsi de varier les accords mets-vins au fil du repas, sans multiplier les bouteilles ouvertes.

Conseils d'utilisation

Avant utilisation, vérifier que le bouchon est bien en liège naturel et que la bouteille est en bon état. Visser une capsule Coravin Pure dans le logement prévu, puis assembler le Coravin Timeless Three+ selon la notice.

Placer ensuite la pince SmartClamps sur le goulot, en appuyant fermement pour assurer la stabilité de l'appareil. Pour servir, incliner la bouteille de manière à positionner le bec verseur au-dessus du verre, puis appuyer brièvement sur la gâchette pour laisser couler le vin.

De courtes pressions successives permettent de contrôler précisément la quantité servie tout en économisant le gaz. Une fois le service terminé, redresser la bouteille et retirer le système d'un mouvement franc.

Ranger la bouteille couchée dans un endroit frais et sombre, adaptée à la conservation du vin, ou utiliser un bouchon à vis Timeless pour les bouteilles sans liège naturel. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et utiliser l'outil de nettoyage pour maintenir l'aiguille en parfait état.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	21.5 cm
Longueur	10 cm
Couleur	Noir

largeur	5.05 cm
Poids	270 g

Référence : 0309463365

Produit de la même gamme	
0309463365	Coravin model three +