



Chère vigneronne, cher vigneron,

Vous cherchez à diversifier votre gamme, innover au chai et redécouvrir votre vin ? Valoriser une cuvée qui animera et tirera vos ventes ? **L'amphore est un complément idéal** à vos méthodes traditionnelles et une solution aux problématiques actuelles.

Vous trouverez ci-joint **notre tarif 2025** présentant nos gammes de contenants cristallins en céramiques avec la nouveauté de l'année : le granit.

### **NOS AMPHORES VOUS PERMETTRONT DE :**

**Créer des vins purs**, avec moins de soufre et d'intrants chimiques.

Viser des **profils cristallins et vivants** ;

**Vous différencier** sur un marché concurrentiel ;

**Créer des cuvées spéciales** plutôt moyen/haut de gamme et **valoriser** votre production.

### **LA GAMME V&T AMPHORES : Matériaux à micro-oxygénation distincte**

**TERRACOTTA d'Impruneta** : **puissante micro-oxygénation initiale**, pour cépages tanniques ;

**GRÈS du Sichuan** : **porosité modérée**, parfaite pour des vins délicats ;

**CÉRAMIQUE TECHNIQUE** artisanale : **polyvalence**, caractéristiques similaires au grès ;

**GRANIT** : **porosité quasi nulle**, riche en quartz, pour des vins cristallins, minéraux et fragiles ;

**Multiples formes** disponibles et contenances de 80L à 1200L ;

Certification alimentaire complète.

### **AVANTAGES ÉCONOMIQUES**

**Le Tarif le plus compétitif du marché**, pour les amphores traditionnelles les plus authentiques produites à ce jour. Le prix d'une Zen 1200L représente plus de 5 barriques en investissement immédiat ;

**Durabilité exceptionnelle**. Durée de vie indéfinie, soit plusieurs générations ;

**Eligibles aux subventions & financements** : FranceAgriMer, Régions, Millésime, H&A Location, Agilor, etc...

**Bonnes affaires** : fins de série et occasions disponibles sur notre site web.

**V&T AMPHORES** c'est **le plus large choix de formes et matériaux** dans le marché des amphores.

**Un suivi sur mesure** et un conseil technique personnalisé pour choisir le bon modèle qui révélera le meilleur de vos cépages et de votre terroir.

### **Notre diversité, votre singularité.**

Cordialement,

Rémy CRUSE

Responsable, Développement France



[www.vinetterre.com](http://www.vinetterre.com)

+ 33 (0)5 57 71 06 72 · [vinterre@live.fr](mailto:vinterre@live.fr)

35 Allée de Mégévie · 33170 Gradignan

RCS Bordeaux 797 997 491

