



ABSOLUMENT VIN vous propose cette fabuleuse découverte

« COMMENT SUBLIMER VOS DEGUSTATIONS ? ... OPTIWine vous apporte la réponse efficace, simple et rapide, grâce à un outil œnotechnique de précision utilisant la **NANO-AERATION** !...Après 3 années de recherche, Mickael PAETZOLD œnologue et vigneron, et Olivier CASTE, amateur et collectionneur inventent une méthode originale brevetée permettant un apport d'oxygène optimal nécessaire à la libération des arômes dans la bouteille, ainsi **OPTIWine vous offre une dégustation intense !!!** »



Cet outil révolutionnaire, entièrement **MADE IN FRANCE**, apporte un réveil aromatique en douceur, contrairement à une hyper oxygénation qui déclenche l'oxydation destructrice. Le coffret comporte un livret technique, avec mode opératoire (photo ci-dessus), et 3 **OPTIWiners** à utiliser selon le type et l'âge du vin. **ABSOLUMENT VIN, utilise, préconise et commercialise OPTIWine !**

COFFRET OPTIWINE : 55,00 € TTC



COFFRET OPTIWINE LUXE : 75,00 € TTC

SVP, nous contacter à : absolumentvin@gmail.com afin que nous vous confirmions la disponibilité.

TARIF : 1^{er} semestre 2016 - Crédits Photos : ABSOLUMENT VIN - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération
Absolument Vin - SASU au capital de 1 000 euros - Siège Social : 16 rue Brière de Boismont 94160 SAINT MANDE - RCS Créteil 791 571 227