



C U V E S V I N I C O L E S B É T O N



DVTec, entreprise fondée en 2006 par Denis Daurelle, s'affirme aujourd'hui comme un acteur incontournable dans le domaine de l'ingénierie vinicole et particulièrement de la cuverie béton.

DVTec assure, entre autre, la conception de modèles de cuves sur-mesure répondant aux attentes et aux besoins des producteurs et viticulteurs.

DVTec réalise surtout, l'étude et la conception globale d'installations vinicoles englobant la fabrication et la mise en place.

De part son expérience sur le terrain, DVTec offre une réelle garantie de qualité et de fiabilité.

Le bureau d'études DVTec et son expertise dans l'ingénierie vinicole saura concrétiser votre nouveau projet.

Aujourd'hui, plus de 5 500 cuves ont été installées sur tout le territoire, également en Espagne, au Portugal, en Suisse et en Allemagne...

Découvrez l'univers DVTec...



La cuverie béton selon DVTec

Le béton, matériau neutre par excellence, est depuis très longtemps utilisé pour ses qualités incontestables dans le domaine de la vinification et du stockage du vin, notamment pour les cépages rouges et blancs.

Aujourd'hui, plus de 5 500 cuves ont été installées par DVTec sur tout le territoire Français, mais également en Espagne, au Portugal, en Suisse, en Allemagne...

Votre cuverie béton en fabrication standard ou sur mesure

3 MÉTHODES DE FABRICATION :

Monobloc :

cuves de dimensions standard, coulées en moule.

Dimensions variables :

en panneaux assemblés permettant d'aligner des cuves de différentes capacités, de même hauteur et de même profondeur.

Cuves d'angle, parallélépipédiques, cylindriques ou compartimentées. Implantation aérienne, souterraine ou superposée. Capacité de 5 à 300 HL.

Personnalisée :

forme spéciale avec conception d'un moule, selon votre demande.

Revêtement intérieur brut prêt à être affranchi ou revêtement époxy à chaud.

Nota : le béton brut étant basique, il est indispensable de procéder à un bon affranchissement des cuves.

La qualité éprouvée.

Construction à la fois traditionnelle et moderne.

Structure et masse permettant de grandes contenances et le support de charges importantes (cuves, pressoirs ou autres).

Parois d'une épaisseur minimale de 10 à 14 cm (selon capacité) avec double ferrailage, goussets de grosse section et renforcements des angles.

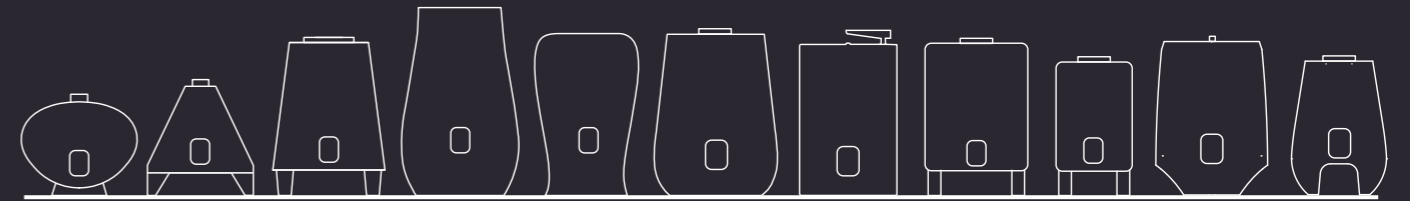


Conception & développement

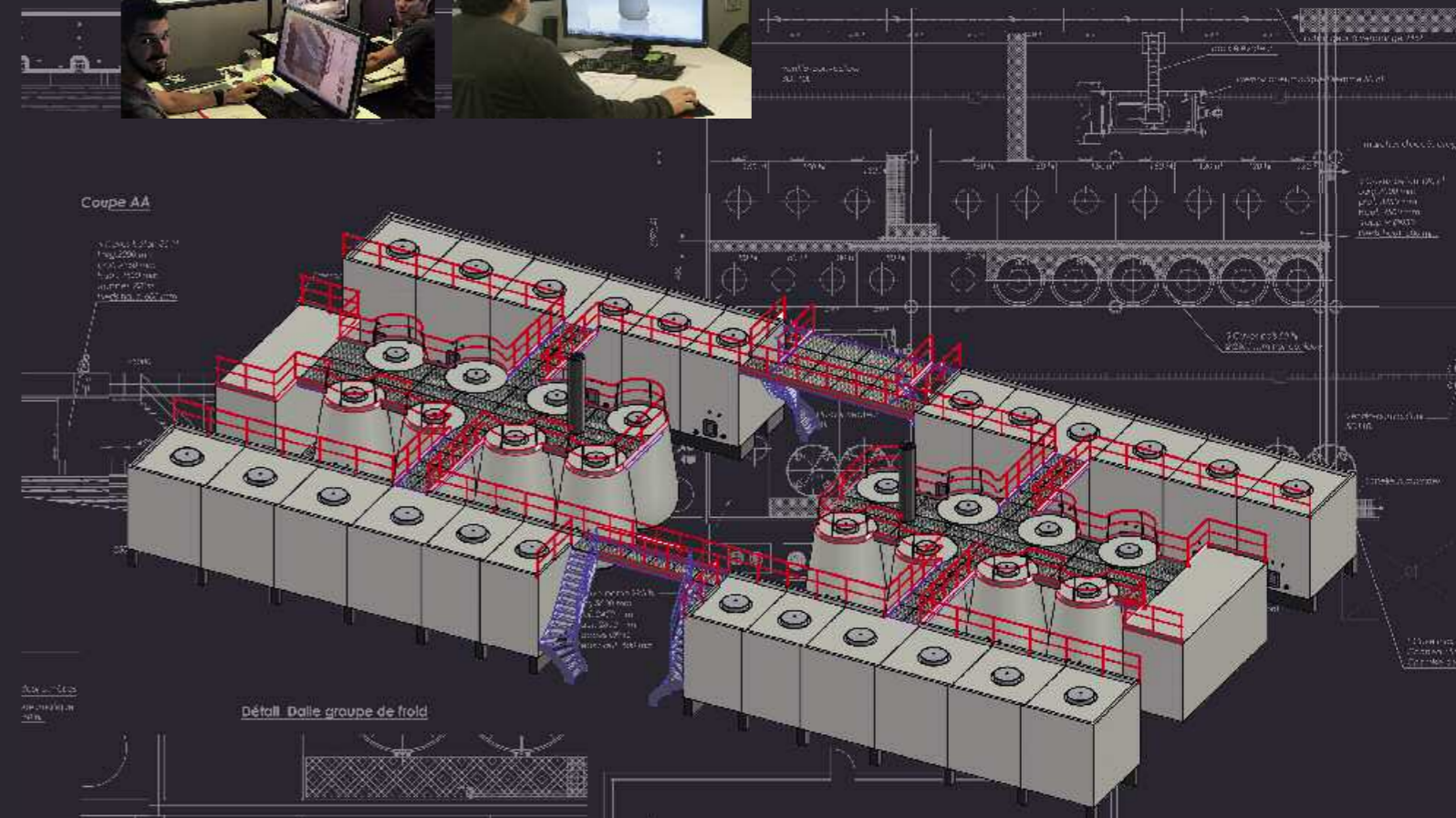
DVTec assure ingénierie, conseils techniques et installation.

Le bureau d'études DVTec travaille constamment à la recherche de nouvelles formes visant à l'amélioration de la vinification et de la conservation des vins.

Ces recherches permettent d'aboutir à la création de modèles design alliant esthétique et fonctionnalité.



Etude personnalisée de projet sur plan, imageries et plans 3D.





Design Christian de Portzamparc ©



Cette cuve a été pensée et finalisée pour le Château Cheval Blanc à Saint-Emilion.

Une forme sobre et épurée, toute en douceur, parfaitement adaptée aux techniques de vinification traditionnelles.



«A Cheval Blanc un choix d'une cuverie béton nous était cher car nous en utilisons depuis longtemps. Néanmoins nous voulions évoluer légèrement sur certains points de détail. Nous avons donc fait appel à DVTEC et avons trouvé dans leur technologie un compromis idéal nous permettant de conserver les qualités du béton (inertie, porosité, minimisation de la réduction..) sans les inconvénients (pas de serpentin car la thermorégulation est dans la masse).

Le travail accompli par DVTEC tant en conception, qu'en travaux fut remarquable. L'efficacité, le professionnalisme et la réactivité ont été autant de facteurs de réussite !»

Pierre-Olivier CLOUET,
 Directeur Technique Château Cheval Blanc.
 Château Cheval Blanc, utilisateur de 52 cuves
 Élégance personnalisées spécialement pour le
 Château,
 avec thermorégulation intégrée,
 finition intérieure brut.



Après des essais concluants de notre cuve pyramidale "Elégance" au Château, l'équipe dirigeante a souhaité la conception d'un modèle exclusif et performant.

Nous avons assuré le rôle de coordinateur entre toutes les parties pour répondre aux attentes et aux exigences de qualité du Château Cheval Blanc.

Nous avons ainsi abouti à ce projet original grâce au Cabinet Christian de Portzamparc qui a remodelé la forme, aux conseils techniques de notre bureau d'études et à Nico Velo qui a apporté son savoir-faire dans le béton armé préfabriqué.

Ces cuves, au design unique, restent néanmoins authentiques et traditionnelles avec tous les équipements indispensables pour obtenir une meilleure maîtrise de vinification.

Nous avons géré également la logistique et la mise en place des 52 cuves dans le nouveau chai.



Merci à tous les concepteurs du projet de nous avoir accordé leur confiance (notamment Pierre LURTON, Pierre-Olivier CLOUET, Olivier CHADEBOST et Daniel ROMEO).

Cuves personnalisées

Notre savoir-faire et notre expérience nous permettent d'étudier un projet avec un design de cuve sur mesure.

Le bureau d'études DVTEC est en mesure de vous conseiller, concevoir en 3D et fabriquer votre modèle unique en respectant les règles de vinification et en intégrant toutes ses technologies innovantes.

A l'unité (artisanalement et sans moule) ou en série (moulée) votre cuve s'intégrera dans votre projet tant en matière de design, volume, taille, galbe ou finition intérieure/extérieure.

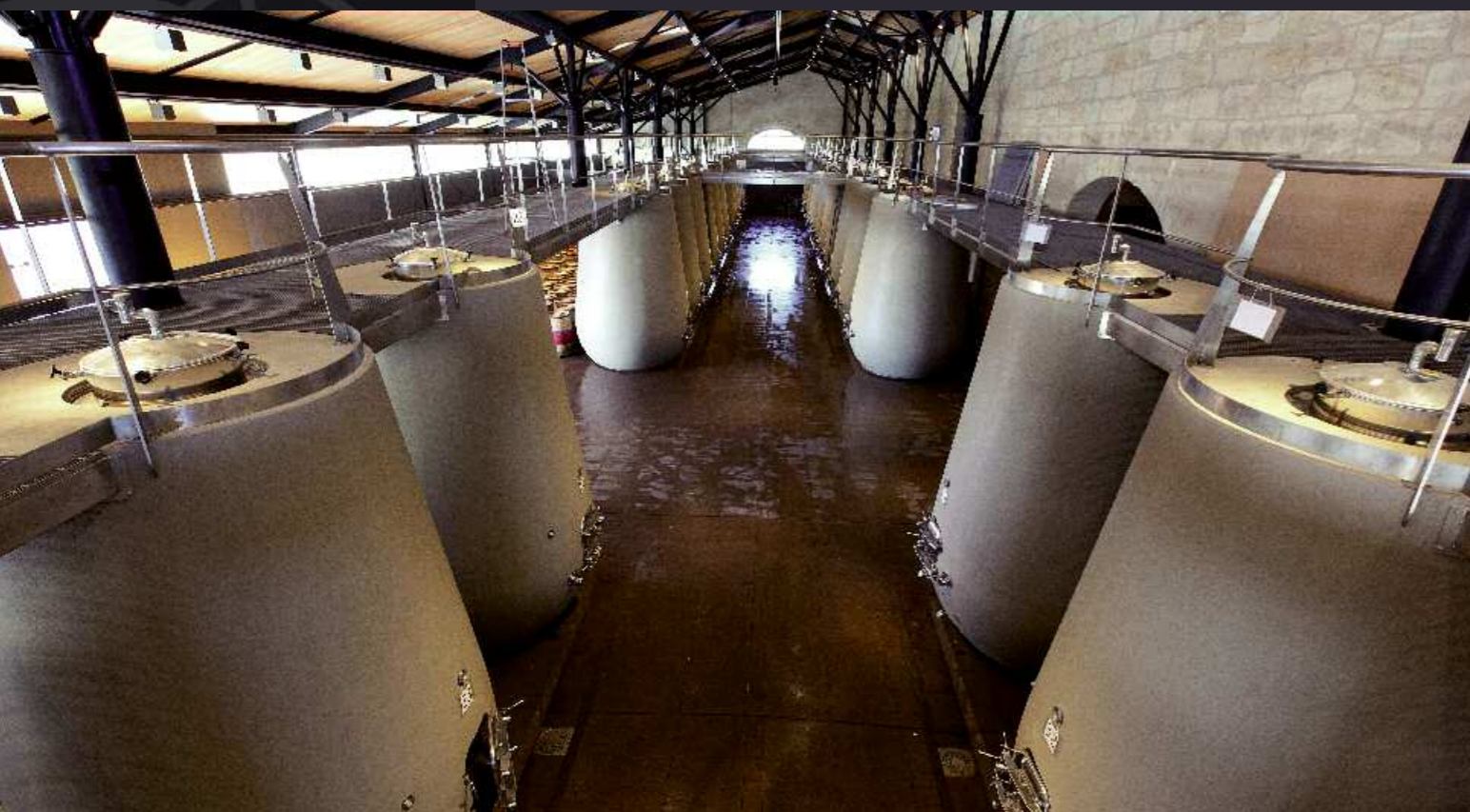


Château Beaugard, Pomerol. Design : Olivier Chadebost ©



Château de Malleret, Le Pian Medoc. Design : Sylvain Dubuisson ©

CUVE Tulipe



La Cuve Tulipe est le fruit du succès du modèle Château Cheval Blanc et de sa jupe intégrée. Elle a été conçue pour répondre aux besoins des clients qui cherchent un produit fini, soigné et design.

Cette cuve comporte toutes les options requises pour vinifier dans des conditions optimales et connaît un véritable succès ; Champagnes Peters, Prieuré Lichine, Carmes haut Brion, Domaine de Chevalier, Château Vaudieu, Mas de la Baume (Gilbert & Gaillard), Château Kirwan, Domaine de la Barroche, Domaine François Grenier, Château Corton, Château La Solitude...

Une forme parfaitement étudiée :



Une forme efficace et originale (pente de 13% afin d'éviter les remontées du marc trop importantes) qui augmente l'efficacité des remontages, les délestages et l'optimisation des échanges jus/marc.

Tulipe est une cuve monobloc avec ferrailage et coulée en 1 fois. Disponible de 16 hl à 96 hl en Ø 1600, 2050, 2250, 2350 et 2500 mm.

Thermorégulation intégrée

H. (mm)	Ø 1600	Ø 2050	Ø 2250	Ø 2350	Ø 2500
2000	16 HL				
2200	18,5 HL	32 HL			
2350	20 HL				
2500	21 HL	37 HL	47 HL	51,5 HL	61 HL
2750	22 HL	41,5 HL	52 HL	57,5 HL	68 HL
2850	23 HL	43 HL			
3000		45 HL	57 HL	62,5 HL	75 HL
3250		48,5 HL	61 HL	67 HL	81 HL
3500		51 HL	65,5 HL	72,5 HL	86 HL
4000					96 HL



Modèle déposé



Depuis la création de la cuve Tentation, de nombreux clients nous ont demandé des cuves de type ovoïde avec les mêmes options mais dans des capacités différentes pour vinifier et élever des blancs haut de gamme.

La forme de la cuve Tulipe engendre un mouvement naturel de convection qui renforce l'efficacité des bâtonnages et facilite la mise en suspension des lies.

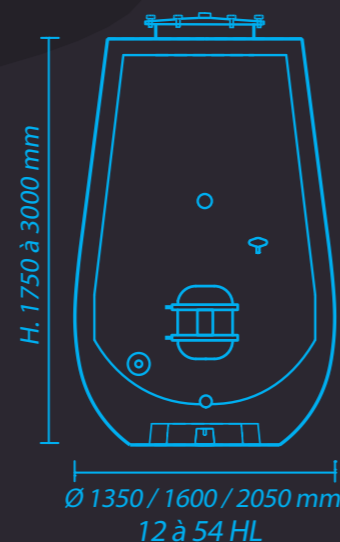
Cette forme optimise également l'échange "vin et lies fines" grâce à la surface du fond de cuve.

Elle est dotée de serpentins avec système de régulation, intégrés dans le béton.

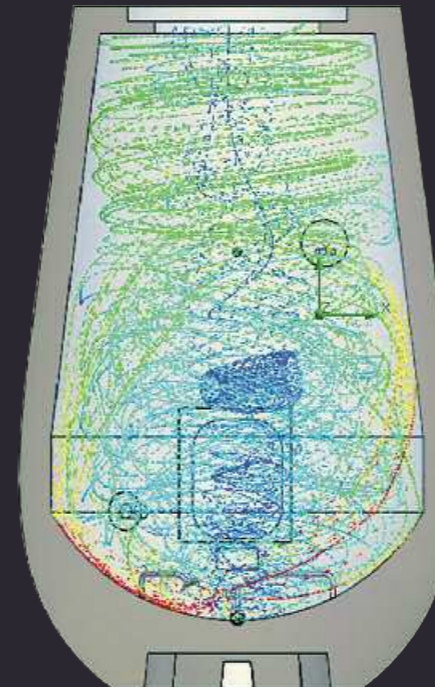
Ce système offre une efficacité optimale pour le débouillage et la maîtrise des températures durant la fermentation.

Cette cuve est proposée en 3 diamètres différents : 1350, 1600 et 2050 mm. Capacités de 12 à 54 hl.

H. (mm)	Ø 1350	Ø 1600	Ø 2050
1750	12 HL		
2000	14 HL	18 HL	
2200	15 HL	20,5 HL	35 HL
2350		22 HL	38 HL
2500		23 HL	40,5 HL
2750		24,5 HL	44,5 HL
2850		26 HL	46 HL
3000			48 HL
3250			51 HL
3500			54 HL



De l'autonomie et de la précision pour le meilleur de vos vins



Soucieux d'optimiser la technicité de nos cuves et à l'écoute de nos clients, nous avons réalisé une déclinaison de notre cuve TULIPE pour les contenants de 12 à 54 hl : la Tulipe fond bombé dans le but d'optimiser la vinification des phases liquides et l'élevage de vos vins.

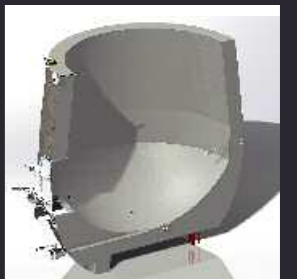
Afin de faciliter encore plus vos cycles de batonnage et vous permettre un meilleur contrôle de vos phases de Micro / Macro oxygénation, nous avons grâce à notre savoir faire technologique, développer le système VITIAROME.

Par le biais de différentes tubulures et diffuseurs inox scellés dans le béton, vous allez pouvoir injecter différents gaz de multiples manières afin d'effectuer de meilleurs batonnage et contrôler vos apports en oxygène limitant ainsi les risques d'oxydoréduction.

Pour s'intégrer au mieux dans votre cuvier nous pouvons vous proposer différents systèmes de régulation :

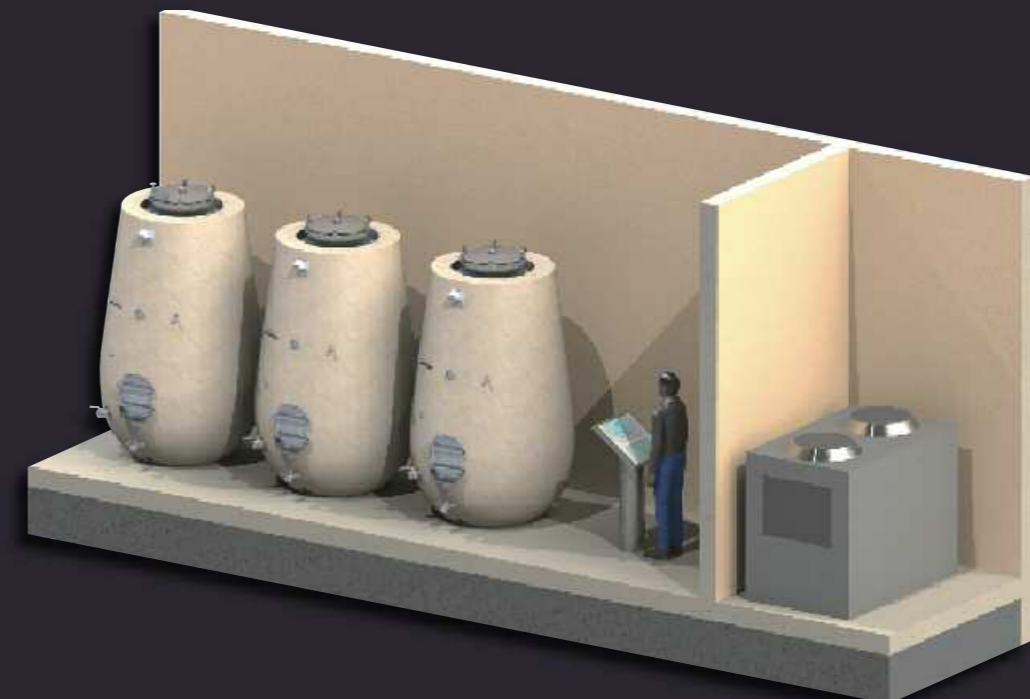


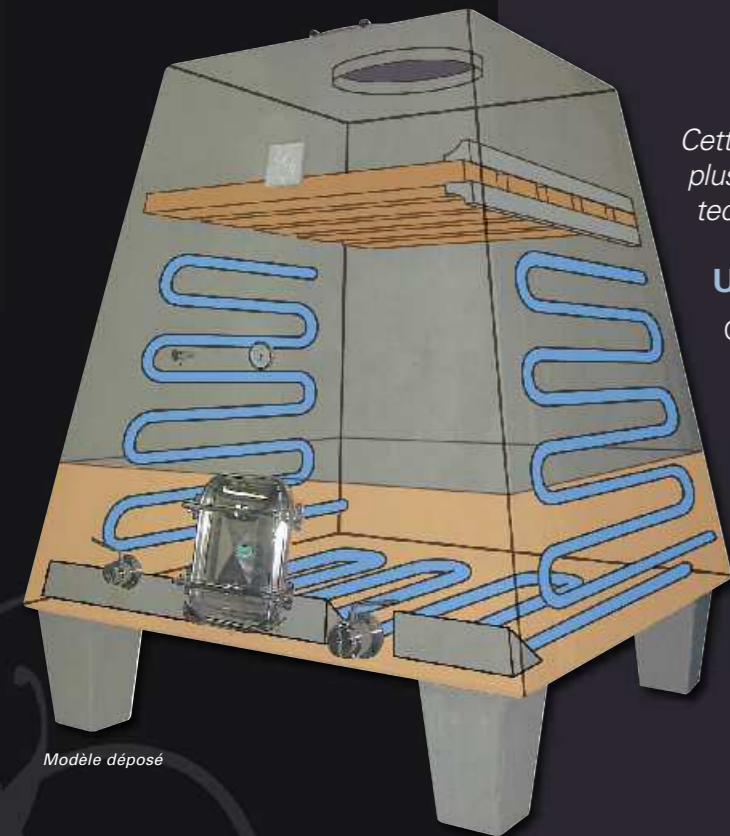
- Opération manuelle grâce à la connectique en façade type "push-pull".



En partenariat avec R-TECH CEnologie les différentes opérations seront réglables via une interface tactile par :

- Mini coffret portatif
- Supervision générale centralisée avec possibilité d'installation des réseaux de type "hydro-câblé" afin de conserver l'esthétique de votre cuvier. L'interface tactile reprendra toutes les phases de vinification et d'élevage avec un pilotage précis.





Modèle déposé

Cette cuve a été conçue pour satisfaire les besoins des clients les plus exigeants en leur offrant un large éventail de solutions pour des techniques de vinification différentes.

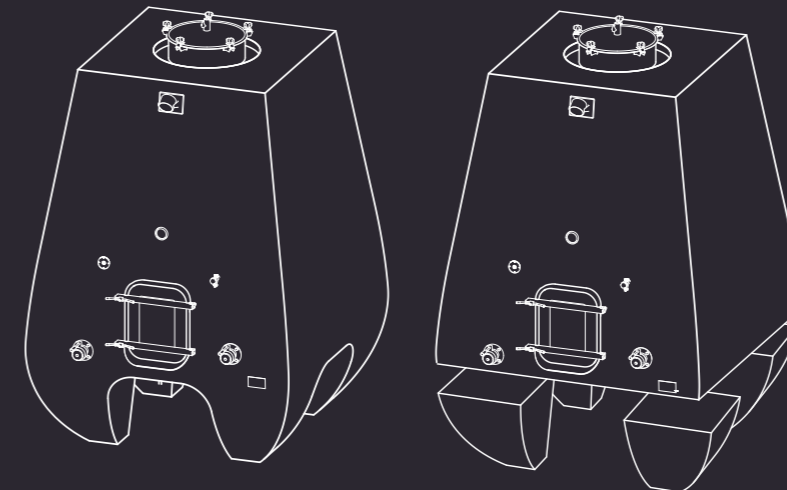
Une forme originale :

Originale, ergonomique et séduisante, elle permet ainsi et de façon naturelle un meilleur échange jus/marc durant toute la fermentation.

Elle évite une remontée des marcs trop rapide et augmente l'efficacité des remontages et/ou délestages par sa forme réduite en surface.

Capacité HL	Larg. bas (mm)	Larg. haut (mm)	Hauteur (mm)*	Poids (T)
20	1800 x 1800	1000 x 1000	1800	3,0
35	2000 x 2000	1250 x 1250	2000	4,0
40	2150 x 2150	1300 x 1300	2150	4,6
45	2200 x 2200	1350 x 1350	2200	5,5
55	2300 x 2300	1450 x 1450	2300	6,0
65	2400 x 2400	1550 x 1550	2400	7,2
75	2450 x 2450	1650 x 1650	2500	8,0
100	2450 x 2750	2000 x 2250	2500	11
120	2450 x 3250	2000 x 2750	2500	13,2

*Hauteur cuve hors plôts
(Plôts disponibles de H. 100 à 900)



Modèle pieds intégrés

Modèle socle séparé

Cette cuve est l'avancé du modèle Elégance. Elle est disponible en version monobloc, modèle fixe et également en version compartimentée avec socle séparé. Elle profite de toute la technologie et d'une esthétique aboutie de part la présence de pieds galbés.

Cette cuve est proposée en 2 x 7 diamètres différents permettant des capacités de 20 à 100 HL, en version monobloc ou avec socle séparé.

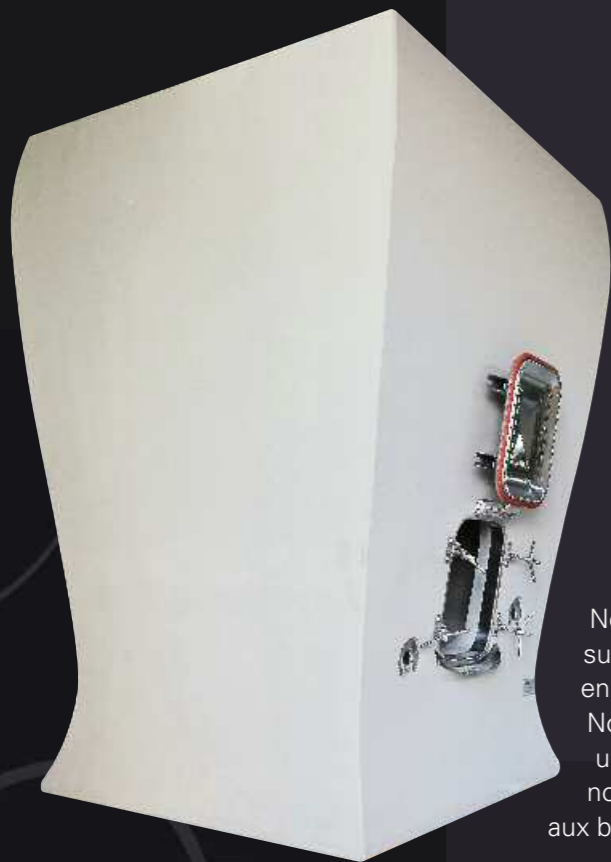


HAUTEURS *

Modèle monobloc	Modèle socle séparé	Larg. 1650*	Larg. 1850	Larg. 1900	Larg. 2100	Larg. 2150	Larg. 2300	Larg. 2500
2250	1650	20 HL						
2600	2000		35 HL					
2700	2100			40 HL				
2850	2250				50 HL			
3050	2450					60 HL		
3350	2750						80 HL	
3500	2900							100 HL

*Dimensions hors tout en mm.

CUVE Cardinal



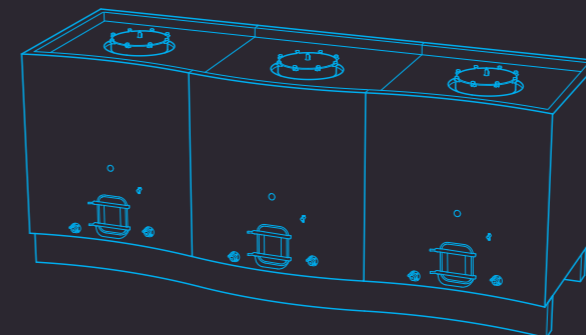
Cette cuve est dédiée à la vinification des vins rouges principalement pour les clients qui recherchent une importante extraction et ceux qui souhaitent faire des rotations rapides. En effet, sa forme pyramidale inversée favorise une compression du marc durant les délestages et les remontages. L'échange important entre le jus et le marc donne un effet d'extraction amplifié.

Certains clients sont peu intéressés par les jus de presse et cette cuve, par sa forme, optimise les écoulements. Lorsque l'on soutire, le marc descend dans la partie conique et se comprime naturellement engendrant une plus grande quantité de jus de goutte.

Nous pensons que ce type de cuve suscitera l'intérêt des clients travaillant en parcelle avec des cépages adaptés. Nous avons fait le choix de proposer une cuve de 40 hl, cependant nous nous adaptons aux besoins de nos clients.

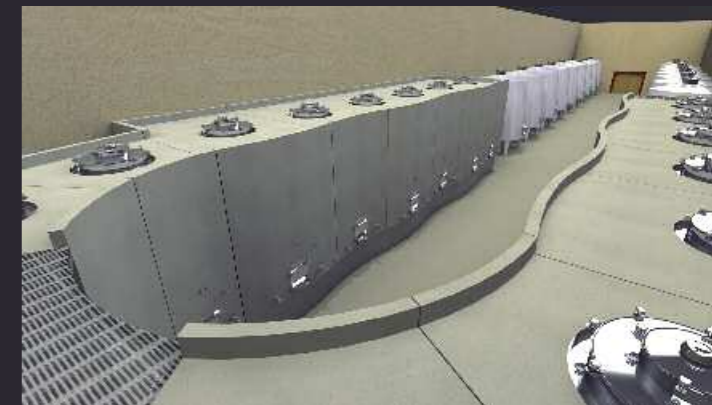


CUVE Wave



Cette cuve est dédiée à l'optimisation de place comme la série BASIC en apportant une autre perspective.

Elle peut intégrer toutes les options : froid intégré, lumière, évacuation des eaux... Disponible dans toutes les capacités et dimensions pour s'intégrer avec harmonie dans votre chai.



CUVE Brenta



Notre savoir faire technique et créatif nous permet aujourd'hui d'élargir notre gamme et de répondre de manière élégante à toutes les exigences des vignerons.

Cette cuve (en ratio hauteur/largeur 1/1) avec les nouvelles technologies qui y sont intégrées telles que : les serpentins, la lumière intégrée, les doubles trappes avec évacuation en pieds de cuves, etc... Elle facilitera les vinifications en phases solides et apportera un réel ADN à votre cuvier.

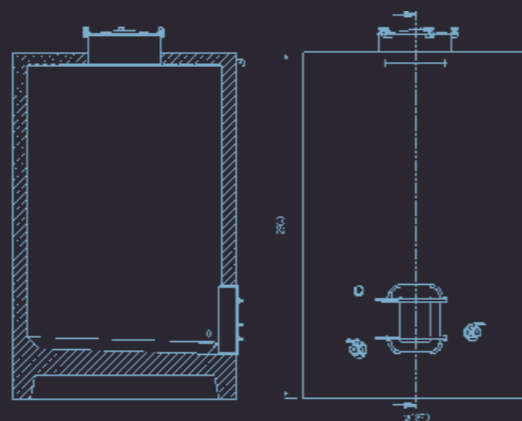


CUVE Cylindrique



Nous rencontrons toujours une demande des adeptes des cuves cylindriques.

Pour eux nous avons souhaité réinventer ce modèle en modernisant son allure et en la dotant des mêmes accessoires que nos dernières créations.



Nous revenons à nos classiques avec cette cuve monobloc disponible en 13 capacités.

Capacité (HL)	Ø (mm)	H. (mm)	Poids (T)	65	1870	3600	7,0
26	1580	2100	4,0	65	2440	2000	7,8
33	1580	2600	4,5	73	1870	4100	8,6
35	1870	2100	5,8	80	2440	2500	9,0
43	1580	3020	5,2	100	2440	3000	11,0
45	1870	2600	5,0	125	2440	3500	12,0
55	1870	3100	6,0	150	2440	4000	13,0

Cuves cylindriques horizontales



Cuves horizontales pour le stockage.
Mise en place aérienne ou enterrée.

Equipements :

Trappe DN 600.
Puisard face à la trappe
En option : accessoires à définir et époxy.

Capacité HL	Ø (mm)	Hauteur (mm)	Longueur (mm)	Poids T
30	1510	2500	1660	3,0
40	1510	3000	1660	3,0
50	1920	2500	2070	3,3
65	2440	2000	2590	5,0
80	2440	2500	2590	7,0
100	2440	3000	2590	8,0
125	2440	3500	2590	10,0
150	2440	4000	2590	11,0

CUVE chapeau flottant

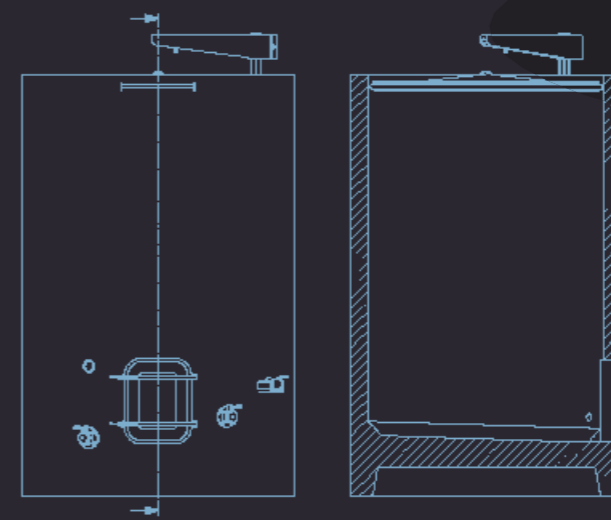
Cette cuve destinée aux adeptes du béton peut être équipée pour la vinification ou le stockage.

Elle possède une porte de vinification et la régulation intégrée PER (en option).

Le chapeau flottant est en inox 316 L.

Elle bénéficie également d'un équipement pneumatique complet avec potence orientable.

Capacité (HL)	Diamètre (mm)	Hauteur sans potence (mm)	Hauteur avec potence (mm)
25	1580	2500	2900
35	1580	3000	3400
35	1870	2500	2900
45	1800	3000	3400



Possibilité d'intégrer dans la paroi un boîtier contenant le système pneumatique et le treuil de levage.



CUVE Tentation

CUVE Isis

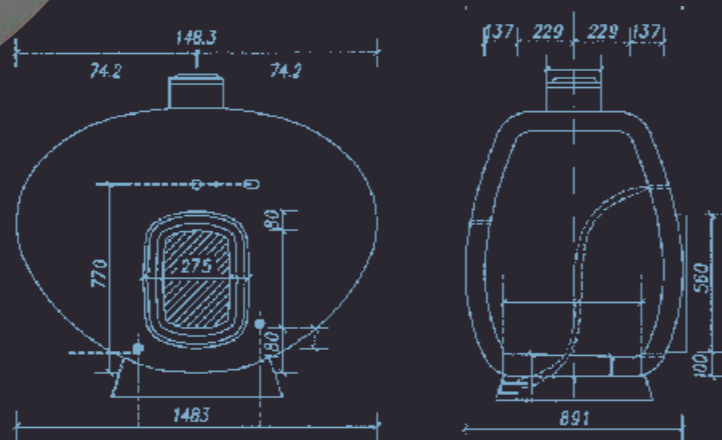


Modèle déposé

La cuve flacon "Tentation" est une création DVTEC, spécialement conçue pour les petits volumes de vin blanc.

Avec ses formes généreuses et galbées, elle a tous les atouts pour séduire : esthétique, encombrement, qualité de vinification et de conservation.

Pour vos cuvées haut de gamme...



Cette cuve flacon est une cuve monobloc sans ferrailage et coulée en une fois.

Son design est la synthèse parfaite entre l'œuf et la barrique et correspond à la capacité d'un demi-muid, soit 600 litres.

Sa forme ovoïde est étudiée pour donner un mouvement naturel de convection afin de renforcer l'efficacité des bâtonnages et faciliter la mise en suspension des lies.

Cette forme optimise également l'échange "vin et lies fines" en raison de l'importance de la surface sur le fond de la cuve.

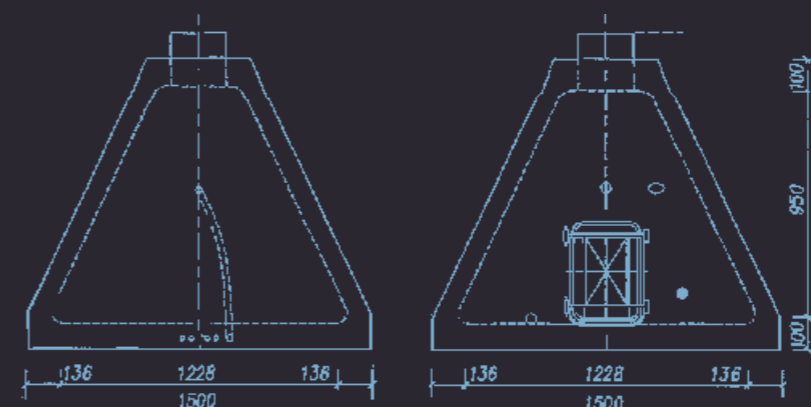
Pour permettre une bonne maîtrise des températures, elle est dotée de serpentins avec système de régulation intégrés dans le béton (efficacité optimale pour le débouillage également).

La cuve Tentation existe en finition béton brut ou finition revêtement époxy.



Modèle déposé

La cuve Isis bénéficie d'une conception géométrique parfaite ; modèle d'équilibre, d'harmonie et de beauté, elle représente un atout indéniable pour les adeptes de la biodynamie.



Sa contenance initiale de la cuve Isis est de l'ordre d'un demi-muid, soit 600 litres. Sur demande, des capacités supérieures (12 ou 18 HL) peuvent être réalisées.

Sa forme a été mise au point selon la règle du "Nombre d'Or". (maîtrisée par les égyptiens dans la construction des pyramides). Destinée à la vinification et à l'élevage des vins rouges ou de micro-cuvées. Cette cuve monobloc est en béton naturel coulé en une fois et sans ferrailage.

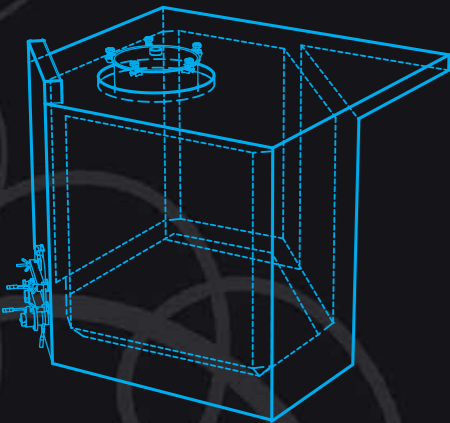


Cuves monobloc en dimensions standard

Capacité HL	Prof. (mm)	Largeur	Hauteur*	Poids T	Capacité HL	Prof.	Largeur	Hauteur*	Poids T
5	740	700	1500	0,6	80	2250	2000	2500	7,7
10	1150	850	1500	1,1	80	2250	2400	2100	7,7
13	1485	1240	1300	2,5	90	3250	2000	2000	8,8
15	1485	1240	1500	2,8	100	2250	2400	2500	9,0
20	1485	1240	1900	3,1	100	3250	2000	2100	9,0
25	1485	1240	2300	4,0	115	3250	2400	2000	9,8
30	2360	1310	1500	4,2	120	3250	2000	2500	10,0
35	2360	1310	1700	4,5	120	3250	2400	2100	10,0
40	2360	1310	2100	5,5	150	3250	2400	2500	11,5
45	2360	1310	2300	5,9	165	4080	2300	2300	13,5
50	2360	1310	2500	6,3	175	4080	2300	2500	14,0
50	2250	2000	1700	6,0	200	4080	2300	2800	15,0
60	2250	2000	2000	6,5	225	5600	2300	2300	17,5
65	2250	2000	2100	6,8	245	5600	2300	2500	18,5
75	2250	2000	2400	7,5	280	5600	2300	2800	19,5
75	2250	2400	2000	7,5	300	5600	2300	3000	21,0

Cuves à dimensions variables, cuves d'angle et cuves compartimentées

Dimensions données à titre indicatif, nous nous adaptons à votre projet.



Capacité HL	Prof. (mm)	Largeur	Hauteur*	Poids T
30	2000	1000	2500	4
40	2000	1250	2500	5
50	2000	1550	2500	5,8
60	2250	1600	2500	6,5
70	2250	1850	2500	7,5
80	2250	2050	2500	8,2
90	2250	2300	2500	8,7
100	3250	1750	2500	10
125	3250	2100	2500	11,3
150	3250	2500	2500	13,3
175	3500	2250	3000	14,7
200	3500	2500	3000	16,5
225	4300	2300	3000	18,3
250	4300	2500	3000	19,3
275	5200	2300	3000	21,5
300	5200	2500	3000	23,5

* Hauteur cuve hors plots (Plots disponibles de H 100 à 900)

4 façades au choix, possibilité de peinture personnalisée : nous consulter



Finition des façades au choix. Revêtement intérieur brut prêt à être affranchi ou revêtement époxy à chaud
Cuves personnalisées, fabrication spéciale (nous consulter)

CUVE Donna

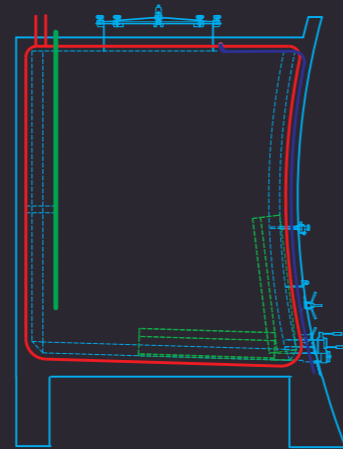


Modèle déposé

La création de modèles exclusifs et sur mesure en optimisant les techniques de vinification ont permis la réalisation de chais originaux !

Nous avons transformé les cuves parallélépipédiques en gardant leur uniformité pratique et rationnelle en métamorphosant leur aspect tout en variant leurs implantations.

CUVE DONNA
La forme standard de la cuve béton Basic dissimulée derrière une façade de forme incurvée novatrice.



Des modèles qui conservent les avantages des cuves basiques en y alliant modernisme et esthétique.

Des cuves carrées qui ne le paraissent pas !

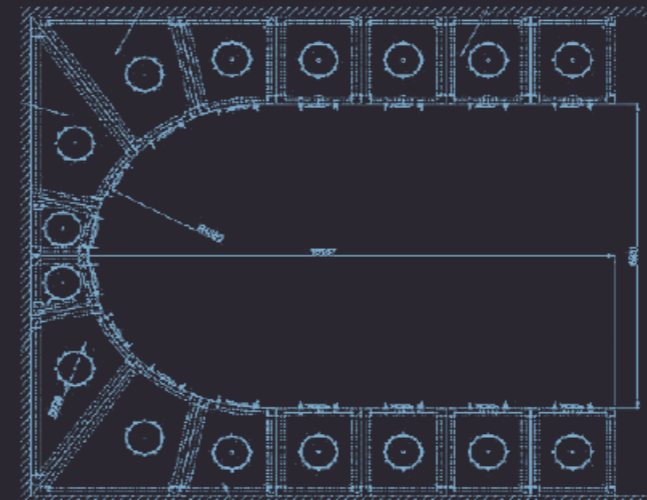
Nous pouvons maintenant ainsi aménager des chais avec des cuves aux angles adoucis.

CUVE ARENA
Tout à la fois traditionnelle et novatrice cette cuve vous permettra de concevoir et agencer un cuvier de forme arrondie.

CUVE Arena



Modèle déposé



Equipements de série



- Porte inox de vinification 420 x 530 avec bavette inox.
- Trappe DN 600 inox avec cheminée inox.H 250.
- 2 vannes inox à boule avec 3ème trou et purge ou vannes papillon diam 40 ou 50.
- Bouchon inox à crans avec chaînette inox.
- Dégustateur inox avec purge sur bride ovale ou à vanne à boule
- Thermomètre à cadran grand modèle.
- Intérieur brut pour une meilleure micro-oxygénation.

4 façades au choix, possibilité de peinture personnalisée

Equipements optionnels

- Porte ouverture supérieure.
- Trappes, portes, vannes toutes dimensions, disposition au choix.
- Double cheminée pour évacuation du trop-plein.
- Grille de sécurité.
- Bonde aseptique.
- Coude décanneur.
- Niveau complet.
- Grille d'égouttage fixe verticale ou horizontale.
- Epoxy à chaud sur le fond ou la totalité de la cuve.
- Système de clés pour blocage du marc et élevage avec douelle.
- Douelles en bois permettant la vinification sous marc immergé.
- Doigt de gant pour sonde.
- Chandelle de remontage.
- Poutrelle intégrée permettant le gerbage de cuves de largeurs différentes les unes sur les autres.
- Eclairage basse tension led intérieur.
- Éclairage en Facade extérieure.
- Acrotères au dessus des cuves (canalisations des eaux).
- Acrotères horizontaux pour rattraper différentes profondeur de cuve.
- Céramique ou matrice béton personnalisée à l'effigie de la cave.
- Finition Lasure.
- Résine sur le dessus de la cuve.
- Plaque de numérotation de cuves avec chiffres en inox.



Douelles en bois



Trappe pour pigeage ou cuve ouverte



THERMORÉGULATION

- Echangeur drapeau fixe, horizontal ou vertical.
- Cuve avec serpentins intégrés dans le fond et les parois.
- Doigt de gant "porte-sonde" avec boîte de dérivation.
- Serpentins de refroidissement / chauffage intégrés.

Les tuyaux en Pex Rautherm S Ø 16 x ép. 2 mm sont intégrés dans la paroi béton de 11-14 cm d'épaisseur.

Dans ces tuyaux pourra circuler de l'eau ou du Glycol à une température de + 5° à + 45°.

La cuve est équipée de 5 circuits (1 par paroi + 1 pour le fond). Gérées par sonde thermique, les performances sont optimisées par l'inertie et la masse relative du béton pour une température uniforme et constante sur toute la surface.



Poutrelle intégrée.



Grille d'égouttage



Chandelle de remontage.



Double cheminée avec évacuation dans pieds de cuve

Installation

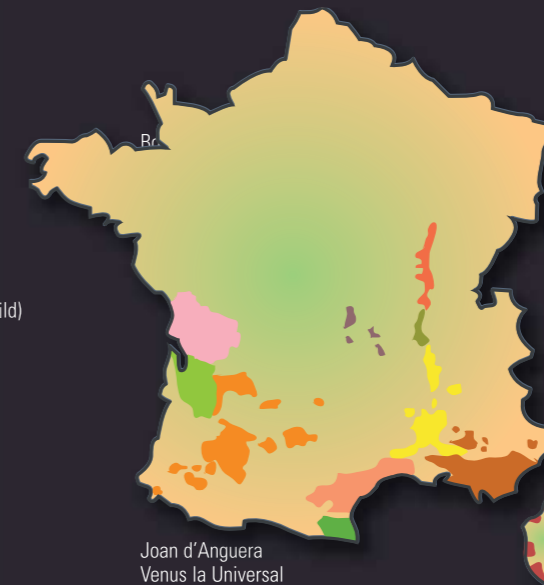


Voulant offrir une solution complète à ses clients, et grâce à d'importants moyens humains techniques et logistiques DVTEC assure la livraison, le déchargement, la mise en place et le montage de ses cuves.
Les techniciens DVTEC assurent la continuité de votre projet.

Références

Aujourd'hui, ce sont plus de 5 500 cuves installées sur tout le territoire mais également en Espagne, au Portugal, en Suisse et en Allemagne.

Nos références (liste non exhaustive)



SAINT EMILION

Château Cheval Blanc
Château Grand Corbin
Château Faugère Rocheyron
Château Trianon
Château La Tour Saint-Christophe
Château Haut Musset
Château des Laurets (Benjamin de Rothschild)
Domaine Haut-Caplane
Château Puisseguin-Curat
Château Le Gay
Château La Croix de Gay
Château Beauregard
Château Canon La Gaffelière
Château Quinault
Château La Gaffelière

MÉDOC

Château Prieuré Lichine
Château Livran
Château Lafon-Rochet
Château Kirwan
Château de Malleret

BORDEAUX

Château des Carmes Haut-Brion
Château de Landiras
Château Georges
Château Dudon
Domaine de Chevalier

VINS DE CHINON :

Domaine l'Ouche Monde (Cravant les Côteaux)

CÔTES ROANNAISES :

Domaine des Pothiers (Villemontais)

SUD-OUEST :

Domaine Borie Vieille (Gaillac)
Domaine Rotier (Cadalen)
Domaine Château de Gaudou (Cahors)

LANGUEDOC :

Domaine Boucabeille (Corneilla la Rivière)
Domaine La Bouysse (Saint-André de Roquelongue)
Château Dagel (Agel)
Château Pech-Latt (Lagrasse)
Château Pennautier (Pennautier)
Sarl Enclave des Mas (Roquessels)
Domaine Gauby (Calce)
Domaine Bila Haut (Latour de France)
Domaine de Fabrègues (Aspiran)
Château de Cordes (Rustique)
EARL Croix de l'Yeuse (St-Saturnin de Lucian)
Château de Lascaux (Vacquières)
Domaine de Coursac Codomie
Château Castigno (Assiagnan)

ESPAGNE :

Bodega Miguel Torres
Ryman Vinos
Bodegas Ramón Bilbao
Bodegas Vega Sicilia
Gonzalez Byass
Bodega Quinta Sardonía
Marques de Murrieta

Joan d'Anguera
Venus la Universal
Cortijo los Aguilares
Val de las monjas
Comando G
C.V.N.E

VINS DES COSTIÈRES, D'UZÈGE ET ARDÉCHOIS :

Domaine de Vigier (Lagorce)
Domaine de Pecoulas (Lagorce)
Domaine du Mazel (Valvignères)
Mas des Bressages (Manduel)
Domaine Pastouret (Bellegarde)
Domaine Deleuze-Rochetin (Arpaillargues)
Gaec Natura (Saint-Laurent la Vermède)
Domaine Jouret (Villeneuve de Berg)

CÔTES DU RHÔNE GARDOIS ET CRUS :

Le Clos des Lumières (Fournès)
Château de Montfaucon (Montfaucon)
Domaine de La Croix Blanche (St-Martin d'Ardèche)
Château d'aqueria (Tavel)
Château de Manissy (Tavel)
Domaine la Mordorée (Tavel)
Domaine de Lascamp (Cadignac)
Domaine Ventajol (Pont-Saint-Esprit)
Domaine du Coudoulis (St-Laurent des Arbres)
Château de Segries (Lirac)
Mas de la Chaumette (St-Jean le Centenier)
Château Gigognan (Sorgues)

BOURGOGNE :

Domaine Sarrazin (Jambles)
Domaine Duchesne Frères (Saint-Denis de Vaux)
Aloxe corton
Domaine Cauvard (Beaune)

BEAUJOLAIS :

Château des jacques (Romanèche-Thorins)

CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES :

Maison Chapoutier (Tain l'Hermitage)
Domain Ferraton (Tain l'Hermitage)
Domaine des Bruyeres (Beaumont Monteur)
Domaine Chèze (Limony)
Domaine François Grenier (Saint-Désirat)
Cave de Tain l'Hermitage (Tain-l'Hermitage)
Domaine Gaylord Machon (Beaumont-Montoux)

CÔTES DU RHÔNE VAUCLUSIENS ET CRUS :

Clos Saint-Jean (Châteauneuf du Pape)
Domain Albin Jacumin (Châteauneuf du Pape)
Domaine Pierre Usseglio (Châteauneuf du Pape)
Domaine Raymond Usseglio (Châteauneuf du Pape)
Vignobles Quiot (Châteauneuf du Pape)
Domaine Louis Geniest (Châteauneuf du Pape)
Domaine Font de Michelle (Châteauneuf du Pape)
Domaine du vieux télégraphe (Châteauneuf du Pape)
Château De Vaudieu (Châteauneuf du Pape)
Domaine de la solitude (Châteauneuf du Pape)
Domaine la Barroche (Châteauneuf du Pape)
Domaine de La Janasse (Courthézon)
Domaine de Cristia (Courthézon)
Domaine de Fontavin (Courthézon)
Domaine Elodie Balme (Rasteau)
Domaine La Soumade (Rasteau)
Domaine Grange Blanche (Rasteau)
Domaine Charancon (Cairanne)
Domaine Amadieu Grand Romane (Gigondas)
Domaine Font Croze (St-Roman de Malegarde)
Vignobles Mourre (Vacqueyras)
Domaine Tourbillon (Violsès)

LUBERON, VENTOUX ET TRICASTIN :

Domaine Girard (Roussillon)
Domaine du Tix (Mormoiron)
Domaine du Murmurium (Mormoiron)
Château Bizard (Allan)
Domaine de Montine (Grignan)
Domaine Serre des Vignes (La Roche Saint-Secret)
Domaine du Bon Remède (Mazan)
Domaine Fondrèche (Mazan)
Domaine Allois (Caseneuve)

PROVENCE :

Domaine Valdition (Orgon)
Terres de Mistral (Rousset)
Domaine Sainte-Croix La Manuelle (Carcès)
Domaine du Vignaret (Sainte-Anastasia)
Château Les Mesclances (La Crau)
Château de Miraval (Correns)
Domaine de Cala (Brignoles)
Château de la Martinette (Lorgues)
Château du Seuil (Aix-en-Provence)
Château Grand Boisse (Trets)
Château de Roux (Le Cannet des Maures)
Château Margui Vineyards (Chateaufort)
Château La Martinette (Lorgues)

CORSE :

Domaine Petra Bianca
Domaine Vico
Altu Pratu
Domaine Clos Culombu

Aménagement



DVTEC ne se limite pas à la commercialisation de cuves béton...
Notre bureau d'études et nos chargés d'affaires sauront vous guider dans l'implantation et le process de votre cuvier.

Nous vous accompagnons sur tout votre projet.
tuyauterie, Serrurerie, process froid... pour un projet "clé en main".



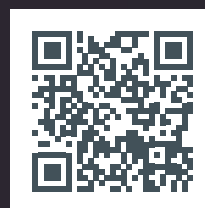


Le bâtiment DVTec inauguré en mai 2013.



ZAC de Tesan - 194, avenue des Grenaches
30126 Saint Laurent des Arbres
Tél : +33 (0)4 66 50 81 80 / Fax : +33 (0)4 66 50 81 81
contact@dvtec-vinicole.com
www.dvtec-vinicole.com

Votre revendeur



Visitez le site
DVTec Vinicole