

CRÉATION UNITÉ CONDITIONNEMENT GERARD BERTRAND

Atteindre un potentiel de production de 15 millions de cols

Création d'une unité de conditionnement en collaboration avec le **cabinet d'architectes suisse Luscher**, pour la société **Gérard Bertrand**, idéalement placé du point de vue logistique (proximité de l'autoroute) et à une poignée de km de la cave principale l'Hospitalet.

Les performances de négoce du vin sont intimement liées au coût à la bouteille, dans le respect de la qualité et de la sécurité. Aussi, Le **bureau d'ingénierie vinicole Ingevin a optimisé l'exploitation de chaque mètre carré du chai** de préparation du vin et du hall de stockage, le rendement des lignes de mise en bouteille par une configuration appropriée, et bien d'autres paramètres (eau, énergie...). A l'arrivée **un potentiel de production de 15 millions de cols** dont voici quelques données :

- Un **cuvier de stockage de 21 000 hl**
- Un **atelier de conditionnement de 2 lignes de 6 500 et 5 000 bt/h**
- Locaux techniques
- Bureaux et laboratoire
- Chaud / Froid
- Air / Azote / Eau sanitaire

Budget total :
13 M€

Capacité :
15 Mio de cols

Année de
réalisation :
2013



