
CREATION CENTRE CONDITIONNEMENT VIGNERONS DU PIC

Création d'une unité de conditionnement à ASSAS

Afin de rapprocher le site de conditionnement de la cave de production et disposer d'un outil de commercialisation véritable vitrine du Pic Saint Loup, Messieurs Yves EUZET (Président) et Bruno DANELUZZI (Directeur Général) ont confié au Bureau d'Ingénierie Vinicole Ingevin la conception et réalisation de ce projet d'avenir. En collaboration avec l'architecte David SABOURDY, l'ouvrage servira une activité oenotouristique soutenue au cœur d'une appellation aujourd'hui reconnue. Equipements par tranches successives : - Cuvier de prémise de 3500 hl - Ligne de BIB - Zone de prestation pour camion de mise en bouteille - Stockage Rayonnage semi-automatique des produits finis - Administrations et bureaux - Caveau de vente et réception - Logement de fonction

