

# CREATION UNITE DE CONDITIONNEMENT DES CAVES COOPERATIVES DE LIMOUX

## Création unité de conditionnement caves coopératives Limoux

Les caves coopératives de Limoux : **Sieur d'Arques** et **Anne de Joyeuses** s'associent pour la création d'un **centre de conditionnement** de vins tranquilles. Elles ont donc confié ce projet au bureau d'études d'ingénierie vinicole **Ingevin en collaboration avec l'architecte DPLG Raynaud J.L.** La création de ce projet a pour objectif la création d'une unité de conditionnement très qualitative bénéficiant des **meilleures technologies** ainsi que d'un entrepôt logistique performant. Voici les éléments principaux :

- Cuvier de pre-mise en bouteille
- 1 Ligne BIB
- 1 Ligne de mise en bouteille de 8 000 bouteilles / heure
- Ligne de reprise 5 000 bouteilles / heure
- Stockage produits finis de 3 000 m<sup>2</sup> permettant de stocker plus de 3000 palettes
- Bureaux

