### Introduction

En coopération avec la société ORPHEO, le Domaine de la Bouvaude est en train de construire une nouvelle cave vinicole qui a deux fonctions.

Une fonction purement vinicole: Une cave moderne et semi automatisée permettant de vinifier de façon parcellaire et gravitaire

Une fonction touristique : La cave étant conçue pour être visitée par de petit groupe de touriste avec de nombreux système vidéo et jeux de lumière de façon à immerger le visiteur dans les images et dans l’ambiance de la cave.

Pour permettre cette double fonction le cuvier (l’ensemble des cuves et leur agencement) est défini dans ce présent cahier des charges.



Planning et dimensions générales

Les bâtiments doivent être opérationnels pour la partie vinicole en Octobre 2024

La cave sera ouverte au public pour la partie oenotouristique en mai 2024

La surface totale de la cave est de 1000 m2.

Sa capacité de vinification est de 1000 - 1500 hl. Le volume les première années sera de 800 hl

Organisation du bâtiment

La cave est organisée en trois bâtiment distinct communiquant entre eux

Bâtiment B1 : C’est un lieu de stockage, le bâtiment

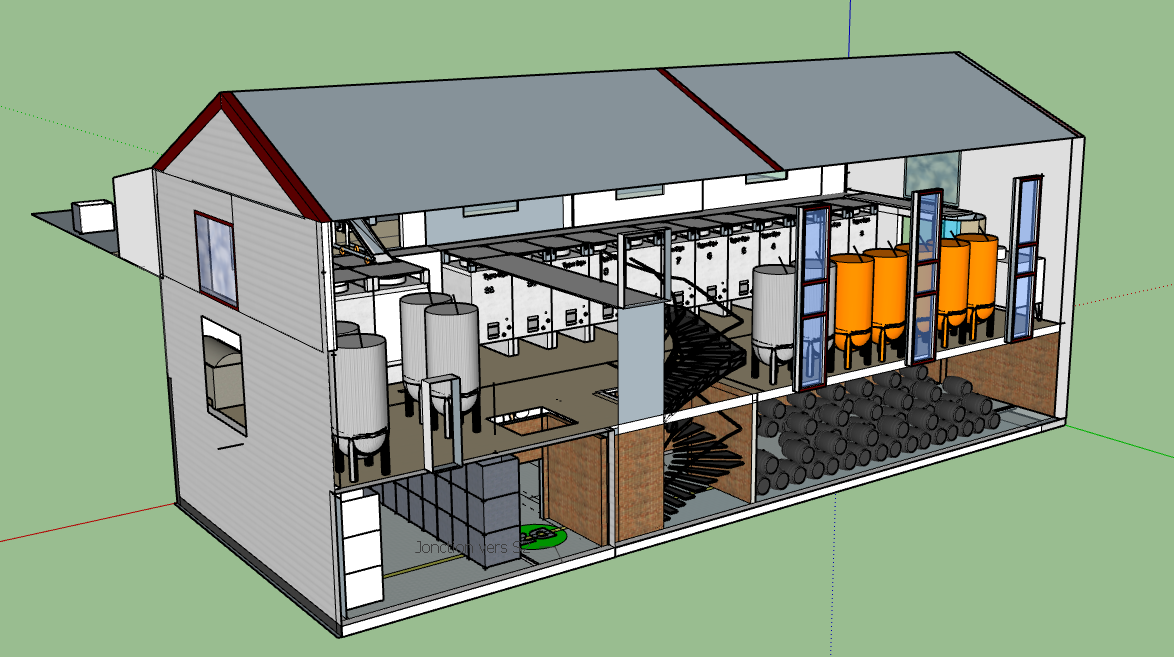
est existant et va être englobé dans le nouvel ensemble. Son toit sera la terrasse du caveau de dégustation

Bâtiment B2 : C'est le bâtiment logistique qui abrite aussi le caveau de dégustation et les bureau

Bâtiment B3 : C’est le chai proprement dit qui va contenir

* Le matériel vinicole (pressoir, pompe, groupe froid etc)
* Les cuves de vinifications (Béton, inox et fibre de verre)
* Les cuves d'élevages (Béton, inox, amphores)
* Les barriques

Les visiteurs vont être accueillis au caveau et vont parcourir les trois niveau du bâtiment B3

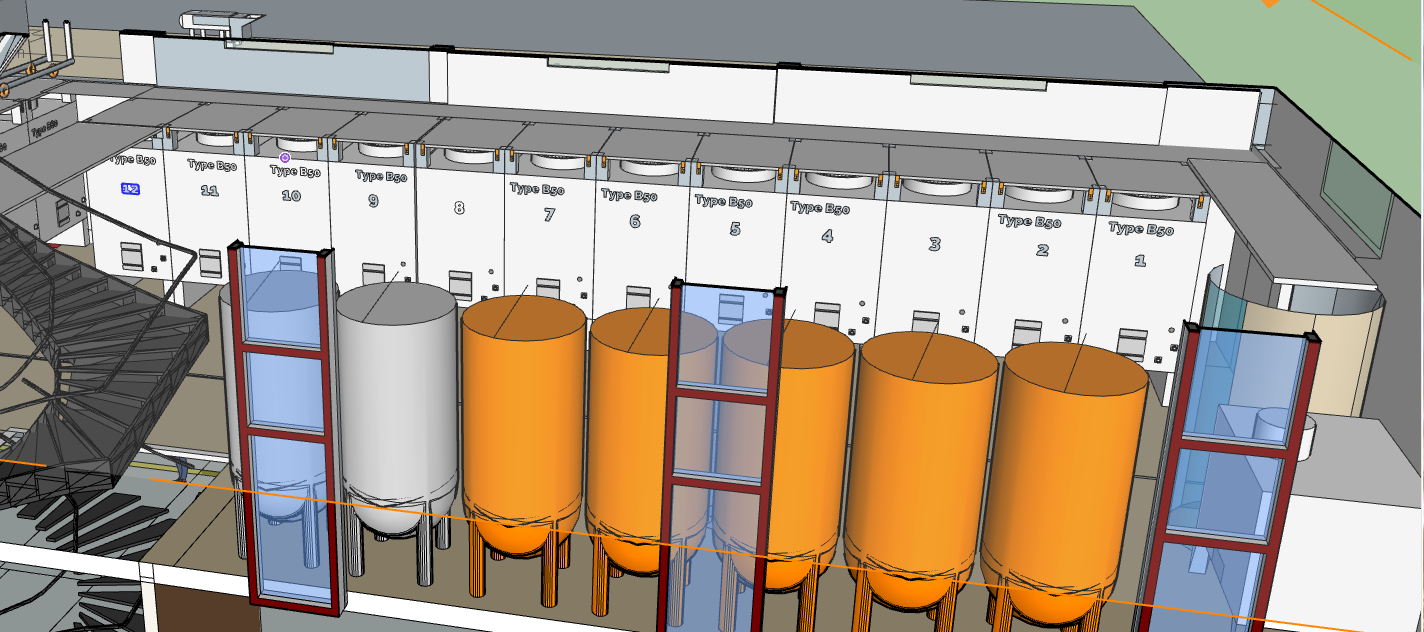


La première partie de la visite s’effectue sur le toit de cuves en béton aménagé de façon à ce qu’il existe un espace entre le toit en béton de la cuve et la passerelle sur laquelle marche les visiteurs pour installer du matériel technique, vidéo projecteur et jeux de lumière. Une balustrade (garde corps) sera installée sur la passerelle. Barrière en inox, sans main courante avec des panneaux de verre. (https://inoxkit.fr/garde-corps-a-verre/17432-garde-corps-verre-smart.html)

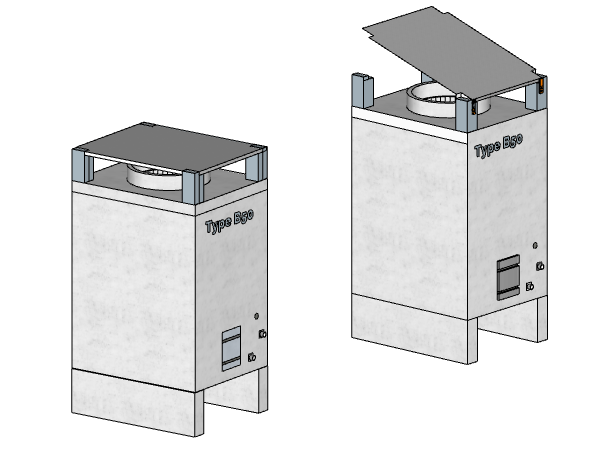
Cette ensemble de cuves bétons est composé de 2 sous ensembles

#### 

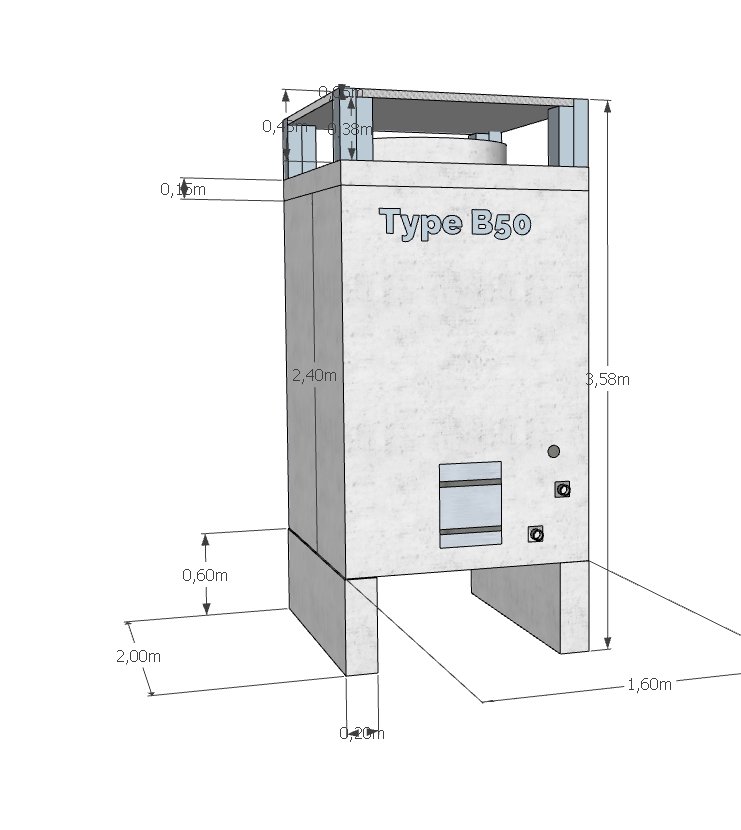
1 premier alignement de 12 cuves bétons



Ces cuves sont numérotées de 1 à 12 et ont une contenance de 50 hectolitres (53,04)

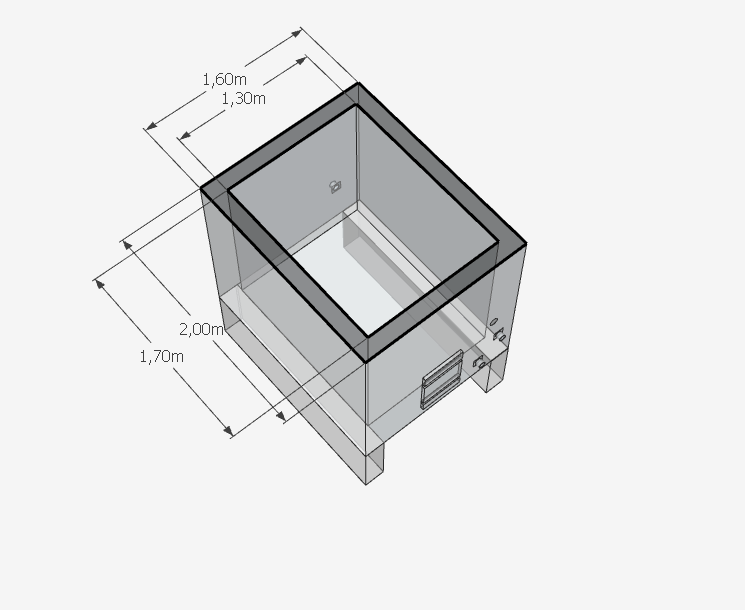


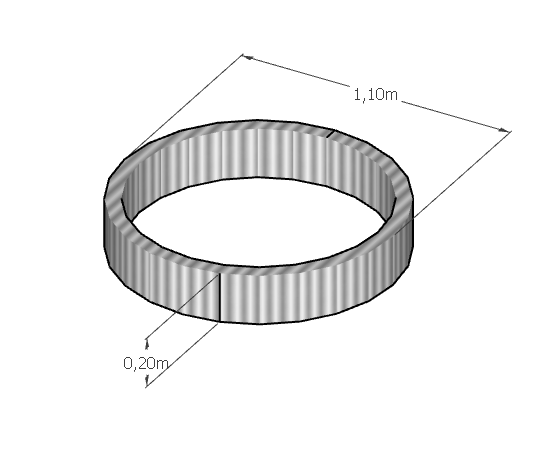
Nous les avons appelées Type B50 .

Dimensions extérieures : 

Dimensions intérieures

Le volume intérieur est de 53,04 hectolitres

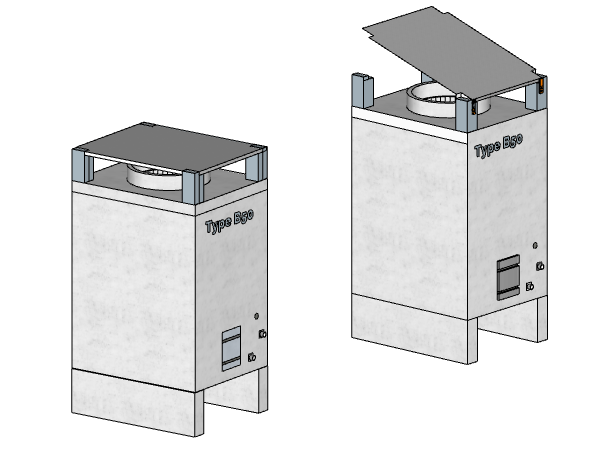




Cheminée (prévoir trappe)

Prévoir un trou avec une vanne sur le flanc de la couronne pour le remontage. Quand la couronne sera installé la vanne devra être sur la face avant de la cuve de façon à être accessible pour une personne qui monterai sur une échelle en face avant

Ce sous ensemble de 12 cuves sera équipé d’une sorte de passerelle en métal qui reposera sur les plots prévu à cet effet et qui sera équipé de charnières afin de pouvoir s'ouvrir vers l'extérieur de l’alignement:

La plaque de métal ajourée pourra être équipé de deux vérins afin de faciliter la manoeuvre

style de vérin : 

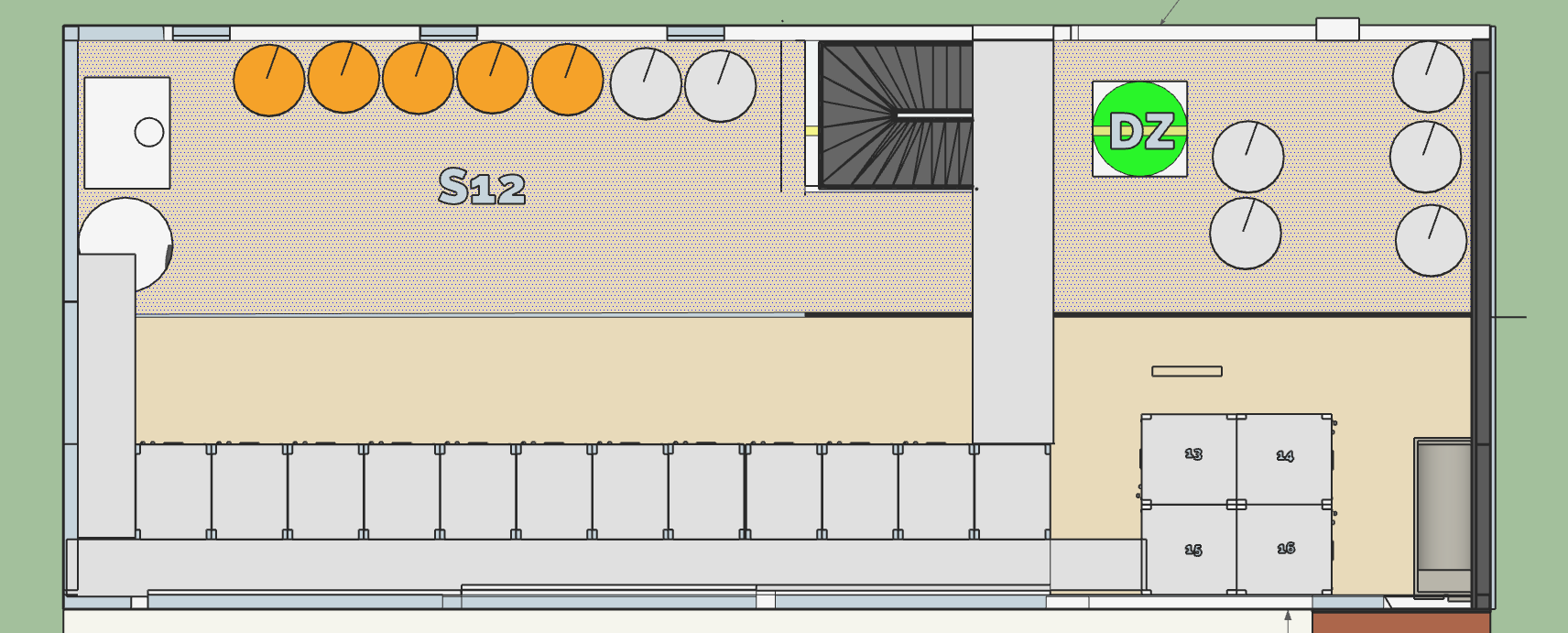
Le métal utilisé (cailleboti) sera de l’acier Inox ou galvanisé. Les trous doivent être petits compte tenu que les touristes vont marcher dessus. Il ne faut pas que des talons étroits puissent se coincer. exemple de plaque :

Taille et équipement des cuves type B50 (53,04 hl)

Chaque cuve sera équipée :

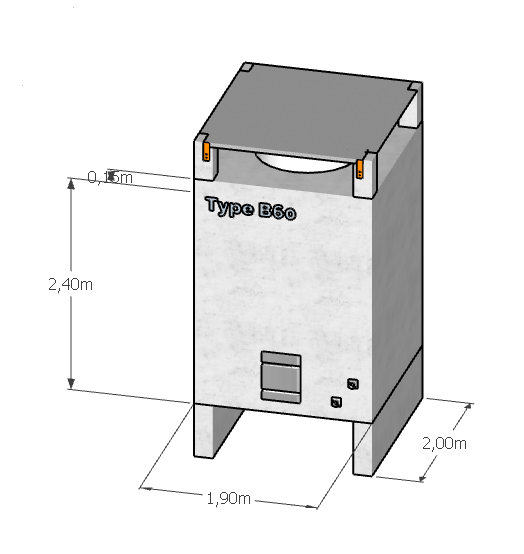
* cheminée 1000 mm en haut diamètre 800 en bas avec grille securite
* trappe supérieure inox anti-rétention dn 600 et 800
* piquage bellot sur trappe
* piquage pour échangeur tubulaires froid chaud (drapeau)
* piquage pour detecteur niveau
* piquages pour captation CO2
* piquage pour doigt de gant
* robinet dégustateur inox 1/4 de tour
* piquage pour robinet dégustateur
* piquages pour vannes à bride 100x100
* vanne de tirage au clair en 40 macon sur bride vanne à boule
* **et** vanne de vidange totale sur face avant vanne à boule
* vanne de tirage au clair en 40 macon sur bride
* sur face arrière
* bouchon inox avec chaînette sur les vannes
* porte vinification 410x530 ouverture latérale (face avant)
* bavette inox sous porte
* patte de mise à la terre du ferraillage de la cuve
* peinture extérieure crème claire
* finition intérieure: béton prêt à être affranchi
* angles renforcés
* fond en pente de 3% vers face avant

2 un îlot de 4 cuves bétons de 60 hl numérotée 13-14-15-16



Chacune des cuves et du même type B60

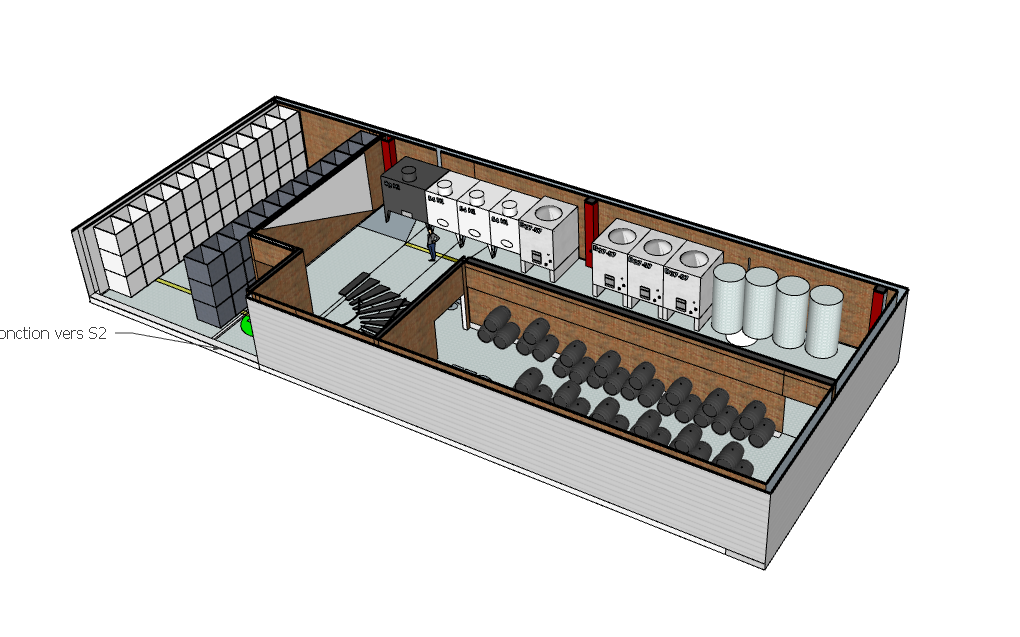
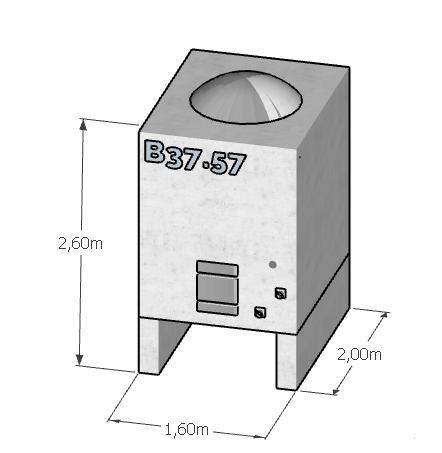
avec les dimensions suivantes



Il s'agit des mêmes cuves mais avec une largeur de 1,90 m au lieu de 1,60 m. Les équipements sont les mêmes, si ce n’est qu’elle ne comporte pas de vanne à l'arrière.

Au niveau 0 du bâtiment B3 nous avons le chai à barrique et aussi la cave d’élevage.

Dans cette cave nous avons aussi 4 cuves béton de type B35 (37,57 Hecto) Ces cuves d’élevage seront néanmoins équipées comme des cuves de vinification, avec une trappe en face avant



Il n’y a pas de plaque sur le dessus, simplement la trappe. pas de système de réfrigération.

Au niveau du caveau de dégustation

2 amphores de 5 hl pour l'élevage et la décoration.

Résumé des besoins

| Cuve béton 50hl | 12 | Thermorégulation |
| --- | --- | --- |
| Cuve béton 60hl | 4 | Thermorégulation |
| Cuve béton 35 hl | 4 | Elevage |

Livraison : Septembre 2024