

Le Keykeg

Le fut léger, durable, innovant, qui préserve la qualité, respecte l'environnement qui facilite le service du vin au restaurant.



Une révolution écologique et pratique pour la distribution de vin

Dans un contexte où l'écologie et l'efficacité logistique jouent un rôle central, les KeyKegs représentent une véritable révolution dans la distribution de vin. Conçus pour simplifier votre quotidien et améliorer le service à vos clients, ces récipients innovants offrent une alternative durable et pratique aux bouteilles traditionnelles, tout en garantissant la qualité optimale des vins servis.

Qu'est-ce qu'un KeyKeg ?

Un KeyKeg est un contenant de 20 litres composé :

- **D'une coque rigide** à haute résistance pour protéger son contenu.
- **D'une poche souple intérieure** qui contient le vin et préserve sa qualité grâce à une isolation parfaite contre l'air et la lumière.

Le KeyKeg fonctionne à l'aide d'une mise sous pression qui pousse le vin à travers une canalisation vers une tireuse, semblable à celle utilisée pour la bière. Une tête de branchement spécifique « K-valve » empêche toute confusion avec les systèmes de bière.



Avantages des KeyKegs pour un restaurateur

1. Écologie et durabilité

- Réduction des déchets de verre.
- Empreinte carbone diminuée grâce à un transport optimisé (poids réduit).
- Fabrication avec 53% de matériaux recyclés et il est recyclable après usage.
- Gain d'énergie par rapport au frigos-bar à ouvrir et fermer à chaque verre.



2. Efficacité logistique

- **Gain de place** : Les KeyKegs permettent un stockage compact, tant dans les réfrigérateurs que dans les espaces de rangement.
- **Rendement élevé** : Un seul KeyKeg de 20 litres équivaut à plus de 27 bouteilles standard. (Ne plus placer en frigo, jeter dans le conteneur)
- **Réduction déchet** : **0.96 kg** de PET par rapport à **14 kg** de verre.
- **Gain de temps** : gain d'heures travail // bouteilles en frigo traditionnel

3. Qualité et conservation du vin

- Protection contre l'oxydation : Le vin reste frais plus longtemps.
- Moins de perte par rapport aux bouteilles ouvertes.
- Service de vin blanc ou rosé à une température idéale.
- Pas de contact avec le gaz N₂ ou CO₂, préservant ainsi les caractéristiques organoleptiques du vin.

4. Facilité d'utilisation

- Installation rapide sur les tireuses.
- Le service prend moins de temps à servir (frais personnel)
- Possibilité de prévoir un débit mesuré à 12 ou 15 cl, idéal dans les établissements où le personnel peut manquer de formation.



Pourquoi choisir les KeyKegs ?

Les KeyKegs ne sont pas seulement un produit, mais une solution globale pour répondre aux attentes modernes des restaurateurs :

- Offrir un service rapide et de qualité à vos clients.
Réduire votre impact environnemental.
<https://www.keykeg.com/fr/recycling/recycling-be/>
- Optimiser votre gestion des stocks et des coûts.

Plus de détails, voir dossier technique : <https://www.keykeg.com/fr/produits/keykeg-20-litres/>

Exemples d'applications pratiques

- **Bars:** Service au verre facile et rapide.
- **Hôtels et restaurants :** Idéal débiter des gros volumes / avec personnel moins qualifié / intérim.
- **Débites avec manque de place :** Marché de Noël, bar de plage, centre-ville
- **Établissements écoresponsables :** Une solution en phase avec vos valeurs.

Le spécialiste en Irlande : <https://www.winelab.ie/pages/wine-on-tap>

Comment adopter les KeyKegs dans votre établissement ?

Installation du système

- Installation assurée par notre équipe, dirigée par Steven Motte (téléphone : 0475 39 39 21).
- Coût de l'installation : sur devis, compter 1500 € pour un bec.
- Compatible avec les tireuses / conduits existantes, à condition d'utiliser une tête de branchement adaptée.
- Le bec ne le contient pas de laiton.
- Possibilité contrat entretien et formation personnel
-



Choix des vins

- Nos échantillons ont fait l'objet d'une sélection rigoureuse.
- Nous proposons 3 blancs, 3 rosés et 3 rouges en provenance de France, d'Italie et d'Espagne. Voir dossier annexe pour plus de détails.
- Échantillons à disposition en annexe

Recyclage et logistique

- Recyclage des KeyKegs usagés. Récipient = PET / Noir = PP / reste = mix
- Le recyclage : <https://www.keykeg.com/fr/recycling/recycling-be/>
- Livraison efficace et régulière pour répondre à vos besoins
- https://www.youtube.com/watch?v=CFnnYVh_9uQ



Conclusion

Les KeyKegs représentent une solution innovante et durable pour la distribution de vin, idéale pour les restaurateurs soucieux d'allier qualité, praticité et respect de l'environnement. Contactez-nous dès aujourd'hui pour en savoir plus sur cette technologie et découvrir comment elle peut transformer votre service.

Keykegs



Winery Agr. Stocco di Stocco, Italie

La Soc. Agr. Stocco di Stocco, située à Bicinicco, dans la région du Frioul-Vénétie Julienne, est une maison viticole réputée pour ses vins raffinés et authentiques. Héritière d'une longue tradition familiale, elle allie savoir-faire artisanal et innovation dans la production de vins d'excellence. Pionnière dans l'utilisation du contenant KeyKeg, elle garantit fraîcheur et durabilité à ses clients tout en répondant aux standards modernes de préservation. Sa gamme variée met en valeur les cépages typiques de la région, offrant des vins expressifs et élégants. Cette approche avant-gardiste renforce sa position comme un acteur incontournable du vin italien.

ART.NB	DESCRIPTION	MILL.	% vol.	SC	BIO	EMB.	T1 TVAC	T1 HTVA	TPA HTVA
70782 23	Pianure Pinot Grigio Keykeg 20L	2023	12	Blanc		Keykeg 20L	144.15	119.13	103.80
70811 23	Pianure Pinot Grigio Échantillon Keykeg	2023	12	Blanc		Carton 6 x 75 cl.	7.55	6.24	5.40



Les règles de l'appellation n'acceptent pas encore le keykeg et oblige un embouteillage en bouteille. Le vin d'appellation d'origine perd ainsi son appellation et se converti en vin de pays. Monsieur Andréa Stocco qui gère son exploitation familiale est un pionnier qui a su ouvrir le marché aux Etats-Unis avec les Keykegs. Il séduit par son élégance et sa fraîcheur. Ce vin blanc sec offre des arômes délicats de fruits à chair blanche, comme la poire et la pomme, avec une touche florale subtile. En bouche, il est harmonieux, léger, et se termine sur une agréable minéralité.

ART.NB	DESCRIPTION	MILL.	% vol.	SC	BIO	EMB.	T1 TVAC	T1 HTVA	TPA HTVA
70794 23	Pianure Rosato Keykeg 20L	2023	12	Rosé		Keykeg 20L	144.15	119.13	103.80
70816 23	Pianure Rosato Échantillon Keykeg	2023	12	Rosé	Y	Carton 6 x 75 cl.	7.55	6.24	5.40



Le rosé issu de Merlot, produit par Stocco et commercialisé sous la marque Le Pianure, provient de la région de la Vénétie en Italie. Ce vin séduit par sa robe pâle et ses arômes de fruits rouges comme la fraise et la framboise, accompagnés de subtiles notes florales. En bouche, il est frais, équilibré et léger, idéal pour l'été. Parfait en apéritif, il s'accorde aussi avec des plats légers tels que salades, poissons grillés ou antipasti. Un vin convivial qui reflète le savoir-faire de la Vénétie.

ART.NB	DESCRIPTION	MILL.	% vol.		SC	BIO	EMB.	T1 TVAC	T1 HTVA	TPA HTVA
70795 23	Le Pianure Refosco, IGP Venezia Keykeg 20L	2023	12	Rouge			Keykeg 20L	152.90	126.36	109.95
70817 23	Le Pianure Refosco, IGP Venezia Échantillon Keykeg	2023	12	Rouge			Carton 6 x 75 cl.	7.85	6.49	5.61



Ce vin sous la marque Le Pianure, est un vin typique de la Vénétie, élaboré à partir du cépage refosco. Il se distingue par sa robe rubis intense et ses arômes de fruits noirs mûrs comme la mûre et la cerise, accompagnés de notes épicées et légèrement herbacées. En bouche, il offre une belle structure, des tanins souples et une agréable fraîcheur, avec une finale persistante. Ce vin s'accorde facilement partout avec un éventail de plats de viandes des charcuteries ou des fromages.



La Bastide à Visan

La Bastide est un ancien fief situé à Visan, au nord de la Provence, dans la Drôme. Autrefois ferme fortifiée des Templiers, puis couvent des Dominicains, elle fut nationalisée pendant la Révolution avant de connaître plusieurs propriétaires. Depuis 1988, elle appartient à la famille Boyer. Le domaine s'étend sur 85 hectares de vignes, nichées entre chênes truffiers et lavandes, sur les terrasses caillouteuses de Visan et les sols mêlant garrigues et sables miocènes de Suze-la-Rousse. Un véritable coin de paradis où règnent nature et histoire.

ART.NB	DESCRIPTION	MILL.	% vol.		SC	BIO	EMB.	T1 TVAC	T1 HTVA	TPA HTVA
70824 23	Rosé Bio "rendez-vous à la Bastide" Chez Stéphanie et Vincent Keykeg 20L	2023	12.5	Rosé			Keykeg 20L	170.55	140.95	122.35
70830 23	Rosé Bio "rendez-vous à la Bastide" Chez Stéphanie et Vincent Échantillon Keykeg	2023	12.5	Rosé			Carton 6 x 75 cl.	10.70	8.84	7.61



La cuvée « Rendez-vous à la Bastide chez Stéphanie et Vincent » incarne à merveille un vin de plaisir. Avec sa jolie robe rose pâle aux reflets grenadine, vive et brillante, elle séduit dès le premier regard. Son nez intense dévoile des arômes de fruits exotiques, de pamplemousse et une touche gourmande de bonbon anglais. En bouche, ce rosé charme par sa grande fraîcheur, une texture charnue en milieu de bouche et une belle persistance en finale. Polyvalent, il accompagne à merveille poissons, viandes ou barbecues. Les Boyer le subliment avec des plats comme un cake au chorizo, des raviolis à la ricotta, une dinde aux épices cajun ou une purée de patates douces. Un vin convivial, parfait pour partager des moments gourmands.



LES VIGNERONS DES ALBÈRES



Les Vignerons des Albères

La Cave des Vignerons des Albères, composé d'une trentaine de viticulteurs et un vignoble de 440 ha est située dans les Côtes Catalanes. Plus précisément nichée au pied du massif des Albères, une chaîne de montagnes qui forme la frontière naturelle entre la France et l'Espagne. (A l'intérieur d'Argelès sur Mer au sud de Perpignan) Les vignes bénéficient d'un climat méditerranéen unique, caractérisé par une forte exposition au soleil, des vents fréquents et des sols variés (schistes, granites et argilo-calcaires), qui confèrent aux vins une identité singulière. Le choix des Albères s'impose naturellement pour mettre en avant l'ancrage géographique et culturel de la cave. Ce massif offre un environnement idéal pour des cépages. Les vignerons des Albères valorisent ce patrimoine en alliant tradition et innovation pour offrir des vins reflétant la richesse et l'authenticité de ce terroir exceptionnel.

ART.NB	DESCRIPTION	MILL.	% vol.	SC	BIO	EMB.	T1 TVAC	T1 HTVA	TPA HTVA
70823 23	Chardonnay, Vignerons des Albères, IGP Côtes Catalanes Keykeg 20L	2023	12.5	Blanc		Carton 6 x 75 cl.	180.00	148.76	128.99
70829 23	Chardonnay, Vignerons des Albères, IGP Côtes Catalanes Échantillon Keykeg	2023	12.5	Blanc		Carton 6 x 75 cl.	12.28	10.15	8.73



Un jolie chardonnay issu des terres catalanes, aux coteaux nord du massif des Albères à l'intérieur des terres entre Perpignan et Collioures, Port-vendres. Son nez exhale des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches, et une petite touche beurrée. En bouche, il est très enrobé avec un bon volume et finement acidulé. Il accompagnera parfaitement fruits de mer et crustacés.

ART.NB	DESCRIPTION	MILL.	% vol.	SC	BIO	EMB.	T1 TVAC	T1 HTVA	TPA HTVA
70825 23	Massala, Vignerons des Albères, IGP Côtes Catalanes Keykeg 20L	2023	14	Rouge		Keykeg 20L	172.75	142.77	123.90
70831 23	Massala, Vignerons des Albères, IGP Côtes Catalanes Échantillon Keykeg	2023	14	Rouge		Carton 6 x 75 cl.	9.97	8.24	7.10



Le Massada est un vin emblématique, une marque du domaine mais issu exclusivement du massif des Albères. On ressent bien l'influence du terroir. Il reflète parfaitement l'identité catalane, avec des cépages méditerranéens comme le grenache et la syrah, qui s'épanouissent sur les sols schisteux et granitiques de la région. Son style est marqué par une belle intensité aromatique, mêlant des notes de fruits mûrs, d'épices et une minéralité typique des Albères.



PUENTE DE RUS

Bodegas



Bodega Puente de Rus

La Bodega Puente de Rus est une cave située dans la région de Castille-La Manche en Espagne. La cave bénéficie d'une longue tradition vinicole tout en intégrant des techniques modernes de production. Elle produit dans les appellations, principalement en appellation La Mancha mais également en en Ribera del Júcar. La cave possède des vignes de verdejo, d'airén et macabeu blanc, et en raisins noirs le moravia qui produit d'excellents rosés ainsi que du tempranillo, cabernet-sauvignon et syrah. La plupart des vins sont jeunes et frais et faciles. Punta de Rus est reconnue pour son engagement envers la durabilité et pour son excellent rapport qualité-prix, ce qui en fait un choix intéressant pour les keykegs.

ART.NB	DESCRIPTION	MILL.	% vol.		SC	BIO	EMB.	T1 TVAC	T1 HTVA	TPA HTVA
70822 23	Verdejo Blanco, Puente de Rus, La Mancha Keykeg 20L	2023	13	Blanc			Keykeg 20L	145.85	120.54	105.00
70828 23	Verdejo Blanco, Puente de Rus, La Mancha Échantillon Keykeg	2023	13	Blanc			Carton 6 x 75 cl.	8.63	7.13	6.16



En phase olfactive, il est frais et aromatique, avec des notes de fenouil, d'herbe fraîchement coupée et de fruits mûrs. En bouche, il est doux, onctueux et fruité. Idéal pour les fruits de mer, les poissons et les fromages, bref, un 4x4 pour tous les mets où un vin blanc est demandé.

ART.NB	DESCRIPTION	MILL.	% vol.		SC	BIO	EMB.	T1 TVAC	T1 HTVA	TPA HTVA
70821 23	Moravino Rosado, Puente de Rus, La Mancha Keykeg 20L	2023	13	Rosé			Keykeg 20L	145.85	120.54	105.00
70827 23	Moravino Rosado, Puente de Rus, La Mancha Échantillon Keykeg	2023	13	Rosé			Carton 6 x 75 cl.	8.63	7.13	6.16



C'est bien un 100% cépage moravia qui donne des arômes délicats rappelant la fraise mais il présente également de nombreuses notes florales. En bouche, il est savoureux, frais et très fruité. Ici encore c'est un tout-terrain qui ira encore mieux avec les pâtes, les viandes blanche, les salades variées...

ART.NB	DESCRIPTION	MILL.	% vol.		SC	BIO	EMB.	T1 TVAC	T1 HTVA	TPA HTVA
70820 23	Tempranillo Puente de Rus, La Mancha Keykeg 20L	2023	14	Rouge			Keykeg 20L	145.85	120.54	105.00
70826 23	Tempranillo Puente de Rus, La Mancha Échantillon Keykeg	2023	14	Rouge			Carton 6 x 75 cl.	8.63	7.13	6.16



On est dans un style frais et fruité sans artifice boisé comme en témoigne sa couleur cerise claire et brillante, arôme de fruits rouges d'intensité moyenne. En bouche, il présente une belle fraîcheur. Il peut être servi légèrement rafraîchi, vers 14°C par exemple. Dans ces conditions c'est le vin qui accompagnera un large éventail de plats.