

ETUDE DE CAS

DOMAINE D'ACTIVITE : AGROALIMENTAIRE



CLIENT : Krug Clos D'Ambonnay

LIEU : Reims, FRANCE

KRUG
CHAMPAGNE

CONTEXTE : Le savoir-faire exceptionnel de la Maison Krug a révélé un Champagne rare, issu d'un terroir remarquable, le Clos d'Ambonnay. Cette minuscule parcelle close de 0,68 hectare est sise au cœur du village, l'un des plus réputés en Champagne pour ses Pinots Noirs, dont il est le principal fournisseur de la Maison Krug, et ce, quasiment depuis sa création. Le Champagne Krug est une maison de champagne basée à Reims depuis plus de cent soixante-dix ans. La maison est fondée en 1843, par Johann-Joseph Krug, originaire de Mayence, alors sous administration française. C'est une marque de la société MHCS (groupe LVMH).

APPLICATION : Le client souhaite humidifier une nouvelle implantation qui servira de « site de vinification ». Il s'agit d'un site d'exception qui unit technologie, ergonomie et esthétique. On retrouve sur ce site une salle de 9300m² qui sert de salle de concert et de « cave de présentation ». La Maison Krug souhaite par ce projet, créer un espace respectueux de l'environnement visuel du village d'Ambonnay et souhaite conserver la lumière naturelle, les eaux de pluie et adopter un système de free-cooling grâce à l'utilisation de nos EvaPack™. Dans l'intention de satisfaire au mieux la requête du client nous avons préconisé l'installation de 3 EvaPack™ en CTA, qui vont fonctionner avec de l'eau adoucie et un contrôle par étage pour optimiser les consommations d'eau ainsi qu'augmenter la précision d'humidification. Il y aura également une électrovanne par appareil qui assurera les vidanges et empêchera l'eau de stagner dans les réseaux.

