



P210153 - 11/2013



# Clef du Vin



[www.peugeot-saveurs.com](http://www.peugeot-saveurs.com)  
■ Saveurs de vins

**F** La Clef du Vin vous permet de révéler instantanément les qualités d'un vin, sans attendre.

Elle est efficace sur tous types de vins : blancs, effervescents, rosés, rouges, vins doux naturels.

### **Avec La Clef du Vin vous pouvez :**

- Ajuster l'équilibre d'un vin pour l'adapter à votre goût personnel, et ainsi l'apprécier sans attendre.
- Déterminer avec précision l'évolution future de vos vins afin de gérer efficacement votre cave.

### **Ajuster le vin à votre goût**

Servez-vous un verre de vin, goûtez-le et mémorisez vos sensations.

Trempez la pastille de la Clef du Vin dans le vin pendant une seconde et goûtez à nouveau.

Renouvelez l'opération jusqu'à ce que le vin corresponde à votre goût et révèle mieux ses qualités.

Chacun pourra ainsi obtenir un goût proche de ses préférences personnelles.

Les effets de la Clef du Vin sont différents selon les vins.

Se référer au tableau ci-joint pour plus d'informations.

### **Déterminer le potentiel de garde de votre vin**

La Clef du Vin s'utilise par trempages successifs dans le vin.

Chaque seconde de contact produit l'équivalent d'une année de vieillissement.

Les trempages successifs de la Clef du Vin sont cumulatifs. (1 seconde de contact + 1 seconde correspondent à 2 secondes de contact soit deux ans de vieillissement).

Si après quelques secondes de contact un vin conserve ses qualités, ou s'améliore, il pourra être conservé en toute sécurité.

Si le vin perd ses qualités après quelques secondes de contact, il n'aura pas de potentiel de garde. Il faudra le consommer rapidement.

*Attention : certains vins sont excellents très jeunes, d'autres doivent mûrir longuement. La Clef du Vin permet de déterminer l'apogée, c'est-à-dire le moment où le vin sera au meilleur de lui-même. Cette apogée variera en fonction des vins, des cépages, des millésimes, mais également de votre goût personnel.*

*La Clef du Vin n'aura aucune action bénéfique sur un vin de mauvaise qualité.*

**Nettoyage** : rincer simplement la Clef du Vin à l'eau chaude. Pas d'utilisation au lave-vaisselle.

### **Explications techniques :**

Durant son vieillissement en bouteille, le vin suit un processus naturel d'oxydoréduction. Il mûrit, atteignant peu à peu une période d'équilibre où il s'apprécie à son maximum (l'apogée), puis décline en perdant ses qualités. La Clef du Vin permet d'accélérer cette évolution en reproduisant le mécanisme de l'oxydoréduction de façon contrôlée, régulée. Agissant comme un catalyseur, elle ne communique aucune substance au vin et ne s'use pas.

**Son efficacité est garantie à vie.**



1 s/1 an .....

5 s/5 ans .....

10 s/10 ans .....

## Exemples d'utilisation de la clef du vin

Style de vin	Type de cépages	Ex
Vins blancs vifs et aromatiques	Sauvignon Blanc Riesling Pinot Gris	Rie (U Sc No Po Sc
Chardonnay boisé et Cépages blancs ronds	Chardonnay Roussane, Marsanne viognier Grüner Veltliner	Ch Co Ch (A Me Pu
Vins rouges doux et fruités	Zinfandel Pinot Noir Barbaresco Barolo Gamay	Zir Pir Co No (N Me Gi
Vins rouges épicés	Zinfandel Syrah Grenache Merlot Nebbiolo	Zir Sy (U Me (A Co Po Sc
Vins rouges tanniques et boisés	Cabernet Sauvignon Merlot Malbec Tannat	Co Sto No Pu Po Co

	Exemples	Exemples d'utilisation de la clef du vin
	Riesling Washington (USA) Sauvignon blanc Napa Valley (USA) Pouilly-Fumé, Sancerre, Chablis (Fr)	1 s = Les notes de fruit se révèlent 2 s = Vin plus ouvert 3 s = Les notes de fruit diminuent. Vin plus complexe
	Chardonnay, Sonoma Coast, (Californie), Chardonnay Victoria, (Australie) ; Meursault, Graves, Puligny-Montrachet (Fr)	1 s = Les notes de fruit se révèlent 2 s = Vin plus rond, plus doux, plus élégant. Fruité plus intense 3 s = Notes de fruits mûrs.
	Zinfandel, Rockpile ; Pinot Noir, Sonoma Coast (USA) ; Pinot Noir, Martinborough, (Nouvelle Zélande) ; Morgon, Moulin à vent, Gigondas (Fr)	1 s = Vin plus doux 2 s = Les notes de fruit se révèlent 3 s = Vin plus rond, plus doux et plus complexe 4-5 s = Les notes de fruits mûrs se développent
	Zinfandel, Atlas Peak ; Syrah, Central Coast (USA) Malbec, Mendoza, (Argentine) Côte-Roties, France, Pomerol, Saint Emilion (Fr)	2 s = Vin plus doux 3 s = Développement des notes de fruits et d'épices 4 s = Vin plus rond, plus soyeux et plus complexe 5 s = Notes de fruits mûrs. Vin plus riche
	Cabernet-Sauvignon ; Stag Leaps District (USA), Napa Valley (USA) Puente Alto (Chili) Pauillac, Madiran, Cahors (Fr)	2 s = Vin plus rond. 3 s = Le boisé diminue. Vin plus ouvert 4 s = Tanins plus souple, vin plus rond 5 s = Vin plus mûr, complexe, plus équilibré.

**GB** The Clef du Vin enables you to instantly reveal the qualities of a wine.

It works effectively on all types of wine: white, sparkling, rosé, red and naturally sweet wines.

### **With the Clef du Vin, you can:**

- Adjust the balance of a wine to your personal taste, and enjoy it straight away.
- Accurately gauge how your wines will develop so that you can manage your wine cellar efficiently.

### **Adjust the wine to your taste**

Pour a glass of wine, taste it and memorise your sensations.

Dip the Clef du Vin dot in the wine for a second and then taste again.

Continue the process until the wine corresponds to your taste and its qualities are revealed.

Everyone can obtain a taste close to their personal preference.

The effects of the Clef du Vin differ according to the wine.

Refer to the enclosed table for further information.

### **Ascertain your wine's ageing potential**

Dip the dot on Clef du Vin into the wine.

Every second the dot is in contact with the wine is the equivalent of one year's ageing.

Each successive dipping of the Clef du Vin should be added to the previous one (1 second + 1 second equals to 2 seconds' contact, which equals two years' ageing).

As the wine retains its quality, or improves after repeated contact with the dot (or one single contact lasting a few seconds), that is an indication it can be laid down.

If the wine loses its qualities after a few seconds' contact, it has no keeping potential. It must be drunk in a short time.

*Please note: Certain wines are excellent when drunk very young, while others must mature for a long time. The Clef du Vin lets you gauge when the wine will be at its peak, namely the time when it will be naturally at its very best. This peak varies from wine to wine, grape variety, vintages, but is also dictated by your own personal taste.*

*The Clef du Vin will have no positive effect on mediocre wine.*

**Cleaning:** simply rinse the Clef du Vin in hot water. Do not put in the dishwasher.

### **Technical explanations:**

Wine undergoes a natural oxygen reduction process as it ages in the bottle. It matures, gradually reaching a period of equilibrium when it can be appreciated at its best (the peak), then it declines, losing its qualities. The Clef du Vin enables this development to be accelerated by reproducing the oxygen reduction mechanism in a controlled, regulated manner. As it acts as a catalyst, it passes no substance on to the wine and cannot wear out. It is guaranteed effective for life.

**It is guaranteed effective for life.**



1 s/1 year .....  
5 s/5 years .....  
10 s/10 years .....



**NL** De Clef du Vin biedt u de mogelijkheid om de kwaliteit van een wijn onmiddellijk te bepalen. Het kan gebruikt worden voor alle wijnsoorten: wit, mousserend, rosé, rood, zoete (dessert)wijn.

### **Met de Clef de Vin kunt u:**

- Het evenwicht van een wijn aan uw persoonlijke smaak aanpassen en ervan genieten, zonder te wachten.
- Heel precies de toekomstige ontwikkeling van uw wijnen vaststellen om uw kelder efficiënt te beheren.

### **De wijn naar uw smaak aanpassen.**

Schenk een glas wijn in, proef hem en onthoud uw indrukken.

Doop het uiteinde van de Clef du Vin gedurende één seconde in de wijn en proef dan nog eens.

Herhaal dit proces totdat de wijn naar uw smaak is en de wijneigenschappen beter tot hun recht komen.

Iedereen kan zodoende een smaak tot stand brengen die het best aansluit bij de persoonlijke voorkeur.

De effecten van de Clef du Vin verschillen per wijnsoort.

### **De bewaringscapaciteit van uw wijn bepalen**

De Clef du Vin dient verschillende keren in de wijn te worden gedoopt.

Iedere seconde dat de Clef, 'de sleutel' in contact komt met de wijn is vergelijkbaar met een jaar veroudering.

U kunt de achtereenvolgende onderdompelingen van de Clef du Vin bij elkaar optellen (1 seconde + 1 seconde komen overeen met 2 seconden onderdompelen, en dus met twee jaar veroudering).

Als de wijn na meerdere seconden contact met de 'sleutel' zijn kwaliteiten behoudt, of beter wordt, kan hij met een gerust hart bewaard worden.

Als de wijn na enkele seconden contact met de 'sleutel' zijn kwaliteiten verliest, is het geen bewaarwijn. Deze wijn moet snel opgedronken worden.

*Let op: Sommige wijnen zijn heerlijk als ze jong gedronken worden, andere moeten lange tijd rijpen. Met de Clef du Vin kunt u het hoogtepunt van de wijn bepalen, dat wil zeggen het moment waarop hij op z'n best zal zijn. Dit hoogtepunt verschilt afhankelijk van de wijn, de druivensoort, het jaartal, maar ook van uw persoonlijke smaak.*

*De Clef du Vin heeft geen gunstig effect op een wijn van slechte kwaliteit.*

**Reinigen:** de Clef du Vin kan eenvoudig worden afgespoeld met warm water. Niet in de afwasmachine doen.

### **Technische verklaring:**

Tijdens het verouderingsproces van de wijn in de fles vindt een natuurlijke redoxreactie plaats. De wijn rijpt, bereikt geleidelijk aan een periode van evenwicht waarin hij op zijn best is (hoogtepunt), en gaat vervolgens achteruit en verliest zijn kwaliteiten. Met de Clef du Vin kan deze ontwikkeling worden versneld doordat de redoxreactie op gecontroleerde en gereguleerde wijze wordt nagebootst. Aangezien de 'sleutel' werkt als een katalysator, geeft hij geen enkele stof af aan de wijn en verslijt ook niet.

**De doeltreffendheid ervan wordt levenslang gegarandeerd.**



1 s/1 jaar .....

5 s/5 jaar .....

10 s/10 jaar .....

**DE** Der Clef du Vin erlaubt es Ihnen, die Eigenschaften eines Weines umgehend zu Tage treten zu lassen. Er wirkt bei allen Weinarten: Weißwein, Schaumwein, Roséwein, Rotwein, natürlicher Süßwein.

### **Mit dem Clef du Vin können Sie:**

- nDie Ausgewogenheit eines Weines so verändern, dass er Ihrer eigenen Vorliebe entspricht, und ihn so gleich genießen.
- nPräzise die zukünftige Entwicklung Ihrer Weine feststellen, um Ihren Keller effizient zu verwalten.

### **Den Wein Ihrem persönlichen Geschmack angleichen**

Schenken Sie sich ein Glas Wein ein, kosten Sie ihn und merken Sie sich Ihre Eindrücke.

Tauchen Sie die Spitze des Clef du Vin eine Sekunde lang in den Wein und kosten Sie erneut.

Wiederholen Sie das Verfahren so oft, bis der Wein Ihrem Geschmack entspricht und seine Eigenschaften noch besser zum Ausdruck kommen.

Auf diese Weise kann Jedermann den Geschmack erlangen, der seinen eigenen Vorlieben nahe kommt.

Die Wirkung des Clef du Vin variiert je nach Wein.

### **Ermitteln Sie das Lagerpotenzial Ihres Weines**

Der Clef du Vin wird mehrmals nacheinander in den Wein getaucht.

Jede Sekunde Kontakt entspricht einem Jahr Reifezeit. Das mehrmalige Eintauchen des Clef du Vin wirkt kumulativ (1 Sekunde + 1 Sekunde entspricht 2 Sekunden Kontakt, d. h. 2 Jahren Reifezeit).

Wenn nach mehreren Sekunden Kontakt der Wein seine Eigenschaften bewahrt oder sich verbessert, kann er vollkommen sicher gelagert werden.

Wenn der Wein seine Eigenschaften nach einigen Sekunden Kontakt verliert, hat er kein Reifungspotential. Er sollte schnell getrunken werden.

*Achtung: Bestimmte Weine sind sehr jung getrunken ausgezeichnet, andere müssen lange reifen. Der Clef du Vin ermöglicht es, den Höhepunkt des Weines zu ermitteln, d. h. den Moment, an dem er am besten ist. Dieser Höhepunkt variiert je nach Wein, Rebsorte, Jahrgang, aber auch nach Ihrem persönlichen Geschmack.*

*Der Clef du Vin hat keinerlei vorteilhafte Auswirkung auf einen Wein von schlechter Qualität.*

**Reinigung:** den Clef du Vin einfach mit heißem Wasser abspülen. Nicht spülmaschinengeeignet.

### **Technische Erläuterungen:**

Beim Altern in der Flasche unterliegt der Wein einer natürlichen Redoxreaktion. Er reift und erreicht nach und nach einen Zeitraum der Ausgewogenheit, in dem er seinen Höhepunkt erreicht, dann lässt er nach und verliert seine Eigenschaften. Der Clef du Vin ermöglicht es, diese Entwicklung zu beschleunigen, indem er den Mechanismus der Redoxreaktion kontrolliert, geregelt nachvollzieht. Er wirkt als Katalysator, fügt dem Wein keinerlei Substanz zu und verschleißt nicht.

**Auf seine Wirksamkeit geben wir eine lebenslange Garantie.**



1 s/1 Jahr .....  
5 s/5 Jahre .....  
10 s/10 Jahre .....

**ES** La Clef du Vin le permite apreciar al instante las cualidades de un vino, sin esperar.

Es eficaz en todos los tipos de vino: blancos, efervescentes, rosados, tintos, vinos dulces naturales.

### **Con la Clef du Vin, podrá:**

- Ajustar el equilibrio de un vino para adaptarlo a su gusto personal, y así disfrutarlo sin tener que esperar.
- Determinar con precisión la futura evolución de sus vinos a fin de administrar de manera eficaz su bodega.

### **Adaptar el vino a su gusto.**

Sírvase una copa de vino, Pruébelo y memorice sus sensaciones.

Moje la pastilla de la Clef du Vin en el vino durante un segundo y Pruébelo de nuevo.

Repita la operación hasta que el vino sea de su agrado y exprese mejor sus cualidades.

De este modo, cada uno podrá obtener un sabor acorde con sus preferencias personales.

Los efectos de la Clef du Vin son diferentes según los vinos.

### **Determinar el potencial de envejecimiento de su vino.**

La Clef du Vin se utiliza mediante sumersiones sucesivas en el vino.

Cada segundo de contacto produce el equivalente de un año de envejecimiento.

Las sumersiones sucesivas de la Clef du Vin son acumulativas (1 segundo + 1 segundo corresponden a 2 segundos de contacto, es decir, dos años de envejecimiento).

Si después de varios segundos de contacto (o un contacto de varios segundos) el vino mantiene sus cualidades, o si mejora, se podrá conservar con toda tranquilidad.

Si el vino pierde sus cualidades tras varios segundos de contacto, no tiene potencial de envejecimiento. Habrá que consumirlo rápidamente.

*Atención: Algunos vinos son excelentes si se catan muy jóvenes, otros deben madurar durante más tiempo. La Clef du Vin permite determinar el apogeo del vino, es decir, el momento en el que estará en su mejor momento. Este apogeo variará en función de los vinos, de las vides, de las cosechas, pero también de su gusto personal.*

*La Clef du Vin no tendrá ninguna acción beneficiosa en un vino de mala calidad.*

**Limpieza:** sólo tiene que aclarar la Clef du Vin en agua caliente. No lavar en el lavavajillas.

### **Explicaciones técnicas:**

Durante su envejecimiento en botella, el vino sigue un proceso natural de oxidación-reducción. Madura, alcanzando poco a poco un período de equilibrio donde se aprecia en todo su esplendor (el apogeo), luego decae y pierde sus cualidades. La Clef du Vin permite acelerar esta evolución al reproducir el mecanismo de oxidación-reducción de forma controlada, regulada. Al actuar de catalizador, no transmite ninguna sustancia al vino y no se estropea.

**Su eficacia está garantizada de por vida.**



1 s/1 año .....  
5 s/5 años .....  
10 s/10 años .....

**IT** La "Clef du Vin" vi consente di rivelare immediatamente le qualità di un vino, senza attendere. È efficace per tutti i tipi di vino: bianchi, effervescenti, rosati, rossi, vini dolci naturali.

### **Con la "Clef du Vin" è possibile:**

- nRegolare l'equilibrio di un vino per adattarlo al proprio gusto personale e così gustarlo senza dover attendere.
- nDeterminare con precisione l'evoluzione futura dei vostri vini al fine di gestire al meglio la vostra cantina.

### **Regolare il gusto del vino a proprio piacimento**

Servitevi un calice di vino, assaggiate e memorizzate le vostre sensazioni.

Immergete la pastiglia della "Clef du Vin" nel vino per un secondo e assaggiate nuovamente.

Ripetete l'operazione fino a che il vino non soddisfi il vostro gusto e riveli al meglio le sue qualità.

Chiunque potrà così ottenere un sapore vicino ai propri gusti personali.

Gli effetti della "Clef du Vin" cambiano a seconda dei vini.

### **Determinare il potenziale di invecchiamento del vostro vino**

La "Clef du Vin" si utilizza effettuando immersioni successive nel vino.

Ciascun secondo di contatto produce l'equivalente di un anno di invecchiamento.

Le immersioni successive della "Clef du Vin" sono cumulative (un secondo + un secondo corrispondono a due secondi di contatto ovvero due anni di invecchiamento).

Se dopo più secondi di contatto (o un contatto di più secondi) il vino mantiene le sue qualità, o migliora, si potrà conservarlo in tutta sicurezza.

Se il vino perde le sue qualità dopo alcuni secondi di contatto non ha potenziale di invecchiamento. Sarà necessario consumarlo rapidamente.

*Attenzione: Alcuni vini sono eccellenti degustati molto giovani, altri devono maturare a lungo. La "Clef du Vin" consente di determinare l'apogeo del vino, ovvero il momento in cui il vino avrà raggiunto la maturità ideale. Tale apogeo varierà in funzione dei vini, dei vitigni, dei millesimi ma anche del vostro gusto personale.*

*La "Clef du Vin" non avrà alcuna azione benefica su un vino di cattiva qualità.*

**Pulizia:** risciacquare semplicemente la "Clef du Vin" con acqua calda. Non lavare in lavastoviglie.

### **Spiegazioni tecniche:**

Durante l'invecchiamento in bottiglia il vino segue un processo naturale di ossidoriduzione. Matura, conquistando poco a poco un periodo di equilibrio nel quale si esalta, raggiungendo il suo massimo (l'apogeo), poi declina perdendo le sue qualità. La "Clef du Vin" consente di accelerare questa evoluzione riproducendo il meccanismo di ossidoriduzione in modo controllato e calibrato. Agendo come catalizzatore non comunica alcuna sostanza al vino e non si usura.

**La sua efficacia è garantita a vita.**



1 s/1 anno .....

5 s/5 anni .....

10 s/10 anni .....



**J** クレ・デュ・ヴァンを使えば、待たずにすぐその場でワインの熟成度が測定できます。

クレ・デュ・ヴァンは、白、スパークリング、ロゼ、赤、そして甘いワインといったすべてのタイプに効果的に使用できます。

### クレ・デュ・ヴァンをお使いになると：

- あなたの好みにワインのバランスを合わせ、待たずにワインを楽しめます
- あなたのワインがどのように熟成していくかを正確に測定できるので、あなたのワインコレクションを効果的に管理できます。

### あなたの好みにワインの味を調整

グラスに注いだワインを味わい、その印象を記憶にとどめます。

次に、クレ・デュ・ヴァンのパスティユをワインに一秒間付けて、再度味を見てください。

味がそれ以上良くならない、または、悪くなり始めるまで、この作業を繰り返します。

ワインの味わいがあなたの好みに合い、ワインの最高の状態が引き出されるまで何度も測定してください。

クレ・デュ・ヴァンで、飲む人それぞれの好みにあったワインの味わいを楽しむことができます。

クレ・デュ・ヴァンの作用はワインによって異なります。

### ワインの最大限の保存期間を決定してください。

ワインの中にクレ・デュ・ヴァンのパスティユ（円形の銅色の特殊合金部分）をつけます。

パスティユがワインに触れる一秒ごとがワインの熟成一年分に相当します。

味がそれ以上良くならない、または、悪くなり始めるまで、この作業を繰り返します。

1秒つけるごとの変化が1年の熟成に対応します。

（「1秒+1秒=2秒」は2年の熟成に等しくなります。）

繰り返しても（数秒つけても）ワインがその質を維持するか、良くなるならば、それはそのワインが貯蔵に耐えることができる目安となります。

もしクレ・デュ・ヴァンを1,2回つけただけで、ワインの味が落ちるようであれば、それは貯蔵する意味がありません。早めに飲まなければなりません。

ご注意：非常に若い時期に美味しいワインがあります、一方長期熟成しなければならないものもあります。クレ・デュ・ヴァンで、いつワインが飲みごろになるか、つまり、自然の状態で最高の飲みごろになるかを測れます。ワインの銘柄、ブドウの種類、収穫時期により飲み頃は変化します。しかし、あなた個人のお好みで、飲みごろを決めてください。

クレ・デュ・ヴァンは並のワインにはポジティブな効果はありません。

**お手入れ方法：**お湯でクレ・デュ・ヴァンをすすぐだけ。食器洗浄機には入れないでください。

#### 技術的な解説：

ワインはそのライフサイクルの中で、還元（樽や桶の中で起こる発酵過程）から最高の状態（飲み

ごろ）を経て酸化（古すぎて飲めなくなったワインの状態）に自然に移行していきます。クレ・デュ・

ヴァンは、規則正しい方法に則って、酸化還元

のメカニズムを再現する（たどる）ことで、熟成を

促進します。クレ・デュ・ヴァンは触媒として作用するので、ワインに他の物質を加えることなく、それ自体が

消費もしません。

**半永久的に効果が保証されています。**



1 秒/1年……

5 秒/5 年……

10 秒/10 年……

**CN** 酒钥匙可以让您立即了解一支葡萄酒的品质，无需等待。

酒钥匙适用于各种类型的葡萄酒：白葡萄酒、起泡酒、桃红葡萄酒、红酒以及天然甜葡萄酒。

#### 通过使用酒钥匙您可以：

- 调节葡萄酒的平衡以符合您的个人品味，无需等候便可享用。
- 精确评估您的酒能保存的时间，有效管理您的酒窖。

#### 根据您的品味调节葡萄酒。

将酒倒入杯中，品尝并记住它的口感。

将酒钥匙上的圆点浸入酒中一秒，再次品尝。

重复操作直至葡萄酒符合您的品味并表现出更好的品质。

每个人都能获得一个接近个人喜好的品味。

酒钥匙的效果依酒而异。

#### 确定您的葡萄酒的陈年能力和发展潜力。

将酒钥匙上的圆点浸入葡萄酒中，圆点与酒每接触一秒就等于陈化该酒一年的效果。

每次浸入的秒数须累积计算。

（1秒+1秒=2秒的接触，等于陈化该酒两年的效果）。

如果将圆点重复浸入酒中几秒（或一次性浸入几秒），酒的品质仍保持或有所改善，就意味着该酒可以保存几年。

如果酒只在接触几秒或立即就失去原有的品质，就意味着该酒只有有限的或几乎没有陈年能力，需立即饮用。

#### 重要提示：

1. 酒钥匙能提示好的葡萄酒的发展潜力，但不能提高普通酒或劣酒的品质。

2. 有些葡萄酒应在未成熟的时候饮用，而有些酒则应在陈化多年后再饮用。

- 酒钥匙能帮您测算您的酒何时到达饮用顶峰期，也就是何时陈年到最佳饮用期。

• 葡萄酒的最佳饮用期随使用葡萄的类型和产地不同而有所区别，也随个人的口味不同而不同。

### 清洗

只需用热水清洗，勿放入洗碗机

### 技术说明

葡萄酒在瓶中陈年时，需要经历一个自然失氧的过程。随着酒的成熟，将慢慢达到一个平衡点，这时便是品酒的最佳时期（高峰期），然后便开始下降，失去原有的品质。酒钥匙能通过特制金属加速葡萄酒的氧化过程。作为催化剂，它不需往酒内加入任何物质，也不会被用完，所以终生有效。



1秒=1年的陈化 .....

5秒=5年的陈化 .....

10秒=10年的陈化 .....

**How to use Clef du vin?**

Type of wine	Grape varieties	Ex
Fresh, lively, aromatic white wines	Sauvignon Blanc Riesling Pinot Gris	Rie (U Sc No Po Sc
Woody Chardonnay and round white grapes	Chardonnay Roussane, Marsanne viognier Grüner Veltliner	Ch Co Ch (A Me Pu
Supple and fruity red wines	Zinfandel Pinot Noir Barbaresco Barolo Gamay	Zin Pin Co No (N Me Gi
Spicy red wines	Zinfandel Syrah Grenache Merlot Nebbiolo	Zin Sy (U Me (A Co Po Sc
Woody and tannic red wines	Cabernet Sauvignon Merlot Malbec Tannat	Co Sto No Pu Po Co

	Examples	How to use Clef du vin?
	Riesling Washington (USA) Sauvignon blanc Napa Valley (USA) Pouilly-Fumé, Sancerre, Chablis (Fr)	1 s = Fruit aromas appears 2 s = Rounder wine 3 s = Fruit aromas fall down. Wine is richer
	Chardonnay, Sonoma Coast, (California), Chardonnay Victoria, (Australia), Meursault, Graves, Puligny-Montrachet (Fr)	1 s = Fruit aromas come out 2 s = Wine rounder, balanced, graceful. Intense fruity 3 s = Ripe fruit scent appears
	Zinfandel, Rockpile , Pinot Noir, Sonoma Coast (USA) ,Pinot Noir, Martinborough, (New Zealand) , Morgon, Moulin à vent, Gigondas (Fr)	1 s = Wine becomes smoother 2 s = Fruit aromas come out 3 s = Wine becomes rounder, balanced, graceful 4-5 s = Ripe fruit scent come out
	Zinfandel, Atlas Peak , Syrah, Central Coast (USA) Malbec, Mendoza, (Argentina) Côte-Roties, France, Pomerol, Saint Emilion (Fr)	2 s = Wine becomes smoother 3 s = fruity and spicy aromas grow 4 s = wine becomes rounder, richer, harmonious 5 s = Ripe fruit aromas grow. Wine is richer.
	Cabernet-Sauvignon : Stag Leaps District (USA), Napa Valley (USA) Puente Alto (Chile) Pauillac, Madiran, Cahors (Fr)	2 s = Rounder wine 3 s = Woody scent fall down. The wine is more balanced 4 s = Well integrated tannin. Rounder wine 5 s = Ripe wine, rich and balanced.



PSP

25440 QUINGEY - FRANCE

Tél. +33 (0)3 81 63 79 00

Fax : +33 (0)3 81 63 66 08

E-Mail : [psp@psp-peugeot.com](mailto:psp@psp-peugeot.com)

[www.peugeot-saveurs.com](http://www.peugeot-saveurs.com)





**CARTE DE GARANTIE - GUARANTEE CARD**  
**GARANTIEKARTE - GARANTIEKAARTE -**  
**CARTA DE GARANTIA - DOCUMENTO DI**  
**GARANZIA - 保証カード**

*Date d'achat*  
*Date of purchase*  
*Kaufdatum*  
*Aankoopdatum*  
*Fecha de compra*

*Signature*  
*Signature*  
*Unterschrift*  
*Handtekening*  
*Firma*

*Cachet du revendeur*  
*Salesman-stamp*  
*Händlerstempel*  
*Stempel verdeler*  
*Sello del establecimiento*

