

Capsule à vis

Les aprioris

Si vous avez grimacé lorsque votre ami(e) a apporté une bouteille de vin blanc et l'a ouverte d'un coup de poignet alors cet article s'adresse à vous.

A vrai dire **cette capsule à mauvaise presse** et pourtant... !



Les avantages

- Fini l'odeur de bouchon car contrairement au liège, il ne contient pas de TCA (trichloroanisole). Mais il existe cependant des bouchons synthétiques qui ne véhiculent pas cette odeur de bois moisi, de poussière. Effectivement, ce système est fort intéressant lorsqu'on ne cherche pas à faire vieillir un vin (passé un certain temps, les bouchons se rétractent et le vin s'oxyde...)
- La capsule coûte moins cher qu'un bouchon de qualité traité contre le TCA
- La capsule est écologique
- Pas d'altération et pas d'oxydation du vin



Les freins

- La tête à l'ouverture de la capsule...
- Fini le spectacle de l'ouverture de la bouteille, la collection de limonadiers, de bois de vigne
- Plus possible l'excuse classique du «ça sent le bouchon j'te dis ! Moi j'bois pas d'ça ! Oh là là, il n'a vraiment pas d'odorat c'lui-là, j'vous jure !»