



Une collection parfaitement adaptée au service de vins au verre et en carafe, en restauration ou en évènementiel.



Avantages BiBoViNo : Un réel progrès pour le vin et les consommateurs.
Meilleure conservation. Conditions de garde idéales, grâce au principe du sous vide. Dans l'obscurité comme dans une cave. Après ouverture, les qualités organoleptiques restent inchangées pendant 6 à 8 semaines.

Sans risque de vin bouchonné.

Manipulation et stockage simplifiés. Une forme facile à stocker et facile à transporter.

Plus grande souplesse d'utilisation. Ouverture simplifiée, sans tire-bouchon. Service à volonté. On prélève seulement la quantité nécessaire, sans risque de gaspillage.

Une solution plus écologique. Moins d'emballage à quantité égale de produit. Des matériaux, moins impactants sur l'environnement et plus faciles à recycler que le verre.

Moins de sulfite ou pas (en biodynamie). Pas besoin de stabiliser le vin (à consommer dans l'année) soit moins de sulfite

Interdiction d'utiliser des engrais chimiques...

Pierre Grundlehner
C.E.O. / Ancien EHL

Creanet Sàrl – BiBoViNo Suisse – CP 62 – 1162 St-Prex
Distributeur exclusif – Master Franchise BiBoViNo Suisse
www.bibovinoswiss.ch – pg@bibovinoswiss.ch
Mobile : +41 79 602 73 37

 Boutique – Dégustation : Quartier du Flon "Les Garages"
Rue des Côtes-de-Montbenon 1 – 1003 Lausanne



2L = 

DuBonVinDansDesBeauxBibs

3L = 





De grands vigneronns nous font confiance :
Jean Paul Brun, Christophe Pichon, Emmanuel Giboulot

...



... une sélection de vins de terroirs élevés par des
vigneronns passionnés



Avantages pour le restaurateur :



Une large carte de vins au verre,
plus de 30 références



Avantages pour le restaurateur :



Possibilité de faire goûter, même les vins prestigieux



Avantages pour le restaurateur :



Réduction des pertes liées
aux fonds de bouteilles invendues



Avantages pour le restaurateur :



Transport, manipulation, stockage et recyclage simplifiés :
1 BiB de 3 litres remplace 4 bouteilles



Avantages pour le restaurateur :



Changement des mœurs de consommation :
boire moins mais boire mieux



Avantages pour le restaurateur :



Accords mets et vins,
changer de vins au cours du repas





www.bibovino.ch

Vin en BIB haut de gamme!