

# La cave aux arômes

Centre·Sciences

Exposition réalisée par le BIVB, Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne avec le concours du CCSTI Bourgogne et de Centre·Sciences

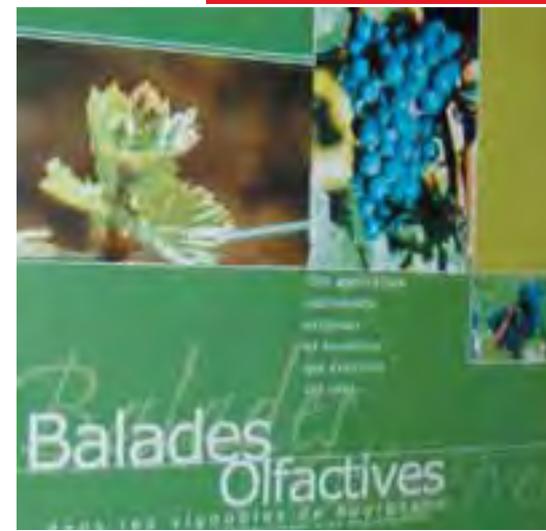
exposition  
interactive  
150 m<sup>2</sup>

Cette exposition originale vous invite à découvrir, de manière ludique et multimédia, l'univers fascinant des vins de Bourgogne. Une balade olfactive étonnante, réelle et virtuelle, associant la vue, le son et... les arômes du vin.

Douze pièces bourguignonnes servent de support à douze ballons en verre qui présente de façon la plus naturelle possible les douze familles d'arômes rencontrées dans les vins.

Et, cerise sur le gâteau, le premier site web parfumé, réalisé en collaboration avec France Télécom et SQLI, complète votre visite.

Déjà présentée au salon de l'Agriculture à Paris, à Macon et Dijon, en Belgique, ...



tout  
public

### À prévoir par le lieu d'accueil :

- Montage-démontage en une journée, formation
  - Aide locale d'une personne
  - Déplacement et hébergement d'un formateur de Centre-Sciences
  - Renouvellement des produits périssables
- Assurance "clou à clou" pour une valeur de 40 000 €

### Installation

Surface minimum 170 m<sup>2</sup>



## Les 12 familles olfactives du vin

- Vanille
- Miel
- Fruits secs
- Fleurs blanches
- Agrumes
- Beurre et petit lait
- Sous bois
- Cuir
- Torréfaction
- Epices
- Fruits confits rouges
- Fruits frais rouges

### Conditionnement

- 12 caisses tonneaux
  - 1 caisse panneaux
  - 1 caisse informatique
- Poids : 1400 kg  
8 m de plateau  
(caisses non gerbables)

### Transport :

Camion avec hayon

