

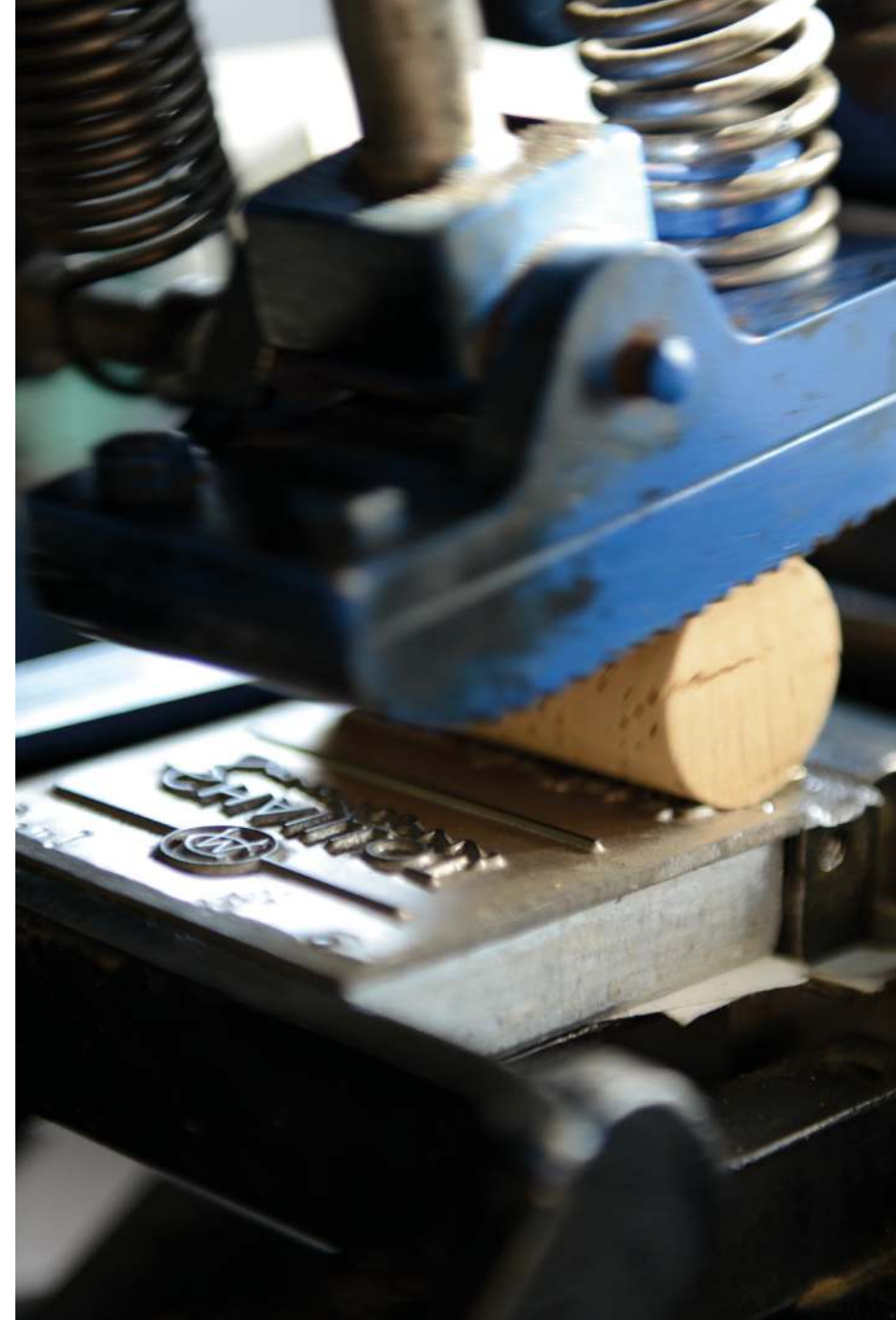


CHAILLOT
Sonchons

Prestige | Tradition | Innovation



Prestige | Tradition | Innovation



ARTISAN DU BOUCHON DEPUIS 1902



I L'ART DU BOUCHAGE DEPUIS DES GÉNÉRATIONS

La tradition et le savoir-faire ne s'acquièrent qu'avec les années d'expérience. Depuis 1902, l'entreprise familiale Chaillot Bouchons respire la culture du vin. Avec le temps, la Maison, déjà référence en matière de commercialisation d'articles de cave, s'est spécialisée dans les différents types de bouchage. Plus particulièrement celui du bouchon en liège.

Afin de pouvoir contrôler la qualité et garantir l'excellence d'un bout à l'autre du flux de production, Chaillot Bouchons possède sa propre structure au Portugal. Le contrôle minutieux et la sélection méticuleuse de la matière première, en amont déjà, permettent de travailler des lots de bouchons qualitatifs.

Cette recherche de la qualité se poursuit sur le site de St-Prex, en Suisse, où les bouchons sont contrôlés, marqués et traités avec rigueur et précision.

À chaque étape, le know-how industriel valorise le savoir-faire ancestral, l'innovation renforce la tradition et les techniques de pointe complètent les gestes rituels.

Cette symbiose du passé et du présent donne naissance à des bouchons de qualité, qui correspondent parfaitement aux exigences du marché.

I L'ALCHIMIE ENTRE TRADITION ET INNOVATION

Technologie et tradition pour une qualité supérieure

La technologie ne sert à rien sans le savoir-faire. L'inverse est aussi vrai. C'est pourquoi Chaillot Bouchons met un point d'honneur à investir autant dans les technologies et le matériel de pointe que dans les compétences humaines et le respect de la tradition.

Cette philosophie permet à l'entreprise de se démarquer par l'excellence de ses produits, notamment sur le plan du marquage et de la finition, tout en lui donnant la possibilité de répondre à des demandes très pointues, même en petites quantités.

Le bouchon certifié SWISS MADE

Depuis 2016, les bouchons Chaillot portent le label SWISS MADE, label qui garantit une qualité à tous les niveaux. Ils sont d'ailleurs les seuls bouchons en liège au monde à pouvoir revendiquer cette appellation.



DÉCOUVREZ LA GAMME CHAILLOT

Prestige

Pronature

Bionature

*P*reSTIGE

La gamme de bouchons Prestige est obtenue à partir de bouchons naturels soigneusement sélectionnés.

Elle se décline dans toutes les qualités et dimensions. Elle se caractérise par un aspect visuel agréable, ainsi qu'une qualité et une performance excellentes.

| CARACTERISTIQUES

- Maîtrise des lavages
- Aspect visuel homogène
- Performance qualitative



ProNATURE

Les bouchons de la gamme Pronature subissent, en phase de transformation, une désinfection simple, afin de garder un aspect visuel naturel.

Ils se déclinent en différentes classes en fonction de leur qualité.

I CARACTERISTIQUES

- Bouchon gardant son aspect « brut »
- Approche naturelle du produit
- Marquage au laser ou au feu



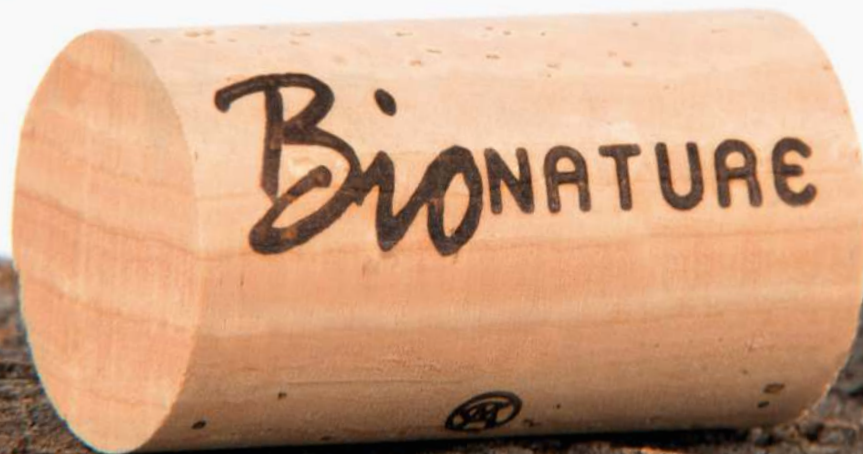
Bio NATURE

Les bouchons Bionature sont conçus à partir de produits d'origine naturelle.

Certifiée Bio par un organisme indépendant, la gamme Bionature allie les qualités du liège naturel aux préoccupations du développement durable.

■ CARACTERISTIQUES

- Liège provenant de forêts certifiées
- Marquage au laser ou au feu
- Utilisation d'intrants naturels



I PROXIMITÉ ET FIABILITÉ

Une position stratégique au cœur de l'Europe

La position stratégique de Chaillot Bouchons – au milieu des vignobles suisses, au cœur de l'Europe – permet d'assurer un véritable service de proximité et de faire preuve d'une meilleure réactivité au niveau logistique.

La taille humaine de l'entreprise lui confère aussi davantage de flexibilité, afin de répondre à des demandes particulières avec le plus grand soin.

Des certifications internationales

L'entreprise est certifiée ISO 22'000, ISO 9001 et BIO par ProCert.

Ces certifications garantissent une qualité à tous les points de vue.



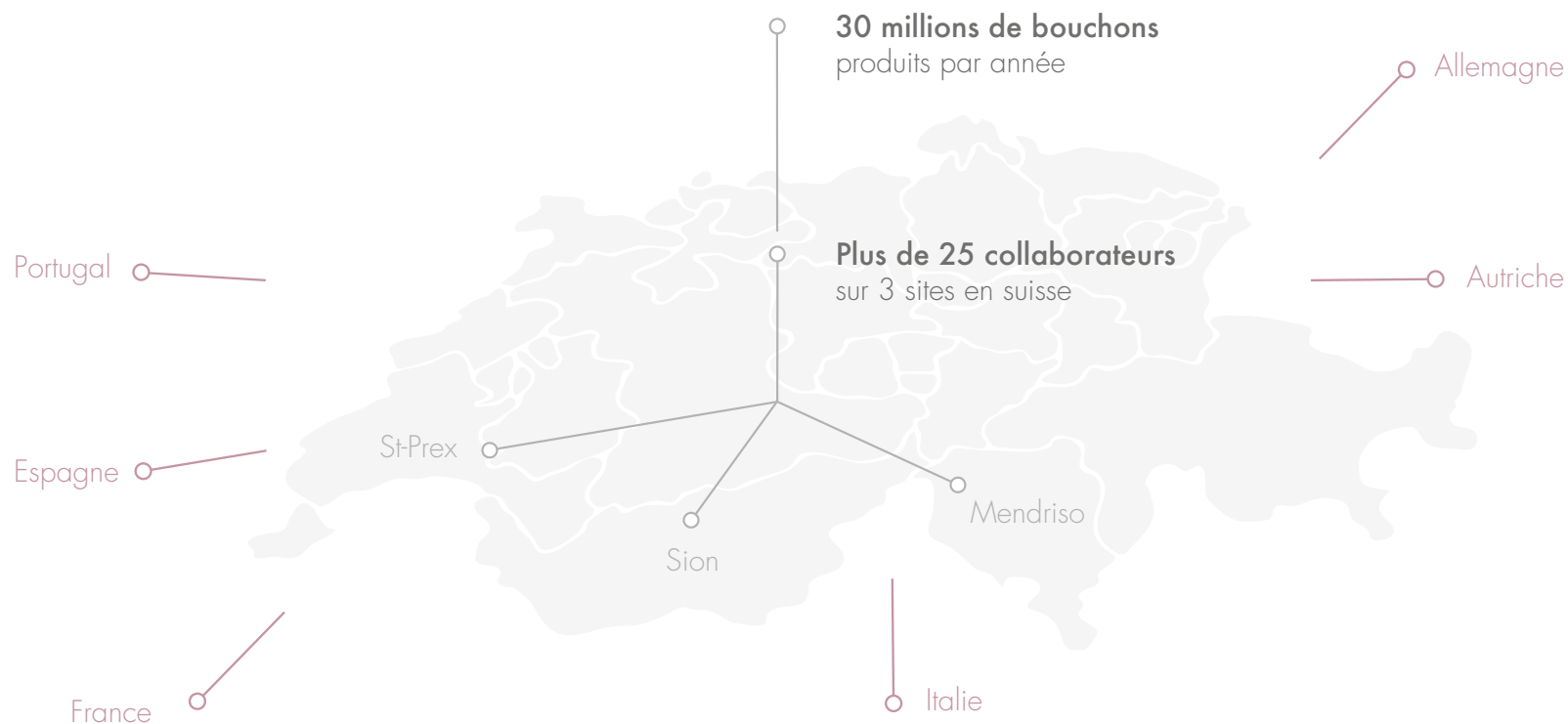
ISO 22000 : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

Cette norme définit les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle explique les moyens qu'une entreprise doit mettre en œuvre pour démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés à cette sécurité afin de garantir que toute denrée alimentaire est sûre.

ISO 9001 : Systèmes de management de la qualité

Cette norme repose sur un certain nombre de principes de management de la qualité, notamment une forte orientation client, la motivation et l'engagement de la direction, l'approche processus et l'amélioration continue.

BIO : Certification produits remplissant les exigences de l'agriculture biologique.



- I Un **emplacement central et unique** au sein des plus grands vignobles du monde.
- I Plus de **50 ans de savoir-faire**, dont la précision et la qualité suisses sont certifiées.

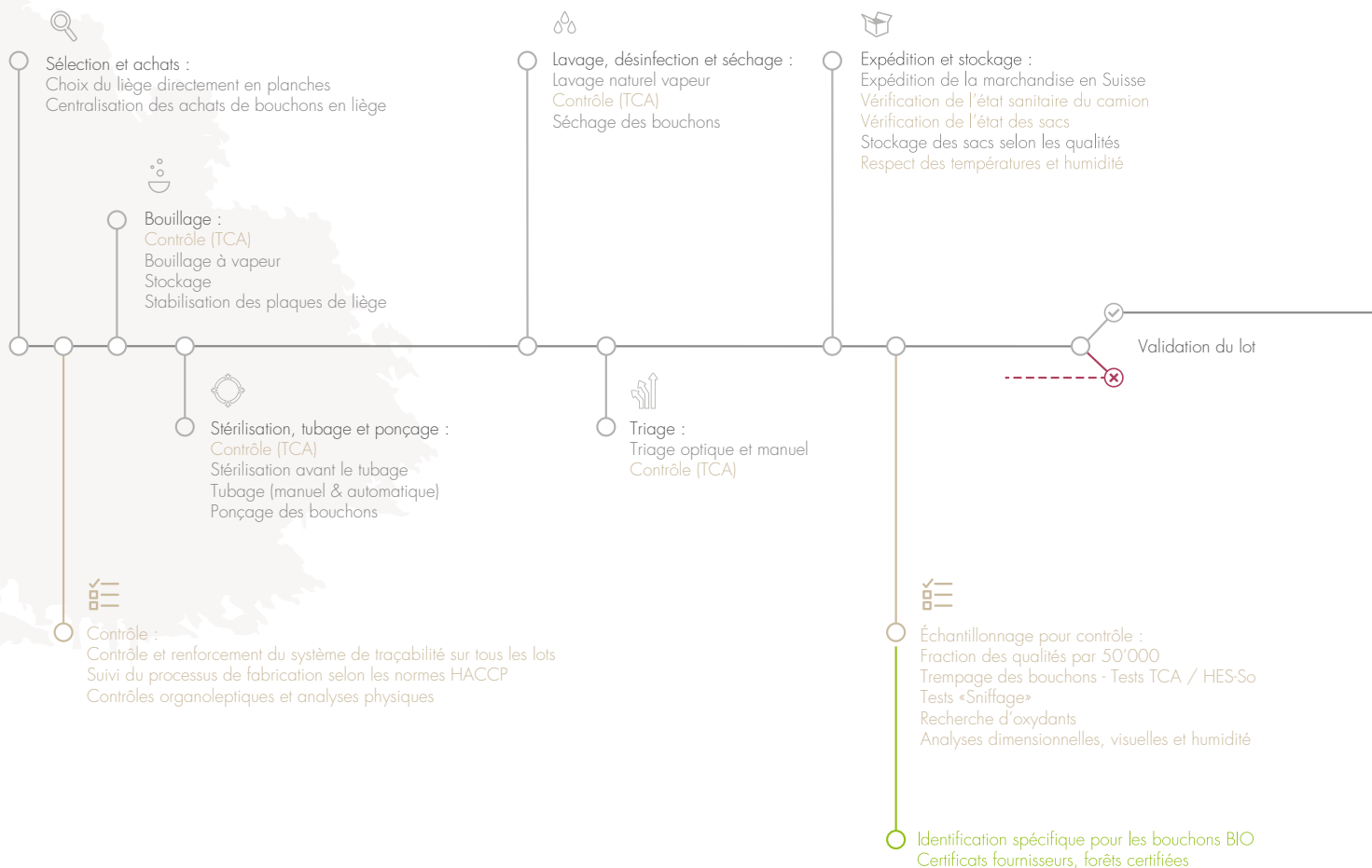
DE L'ARBRE À LA BOUTEILLE

PORTUGAL

I Matière première

I Flux de fabrication

I Expédition et contrôles



I Démarche qualité

TCA : Intervention et contrôle selon méthode GC - MS.

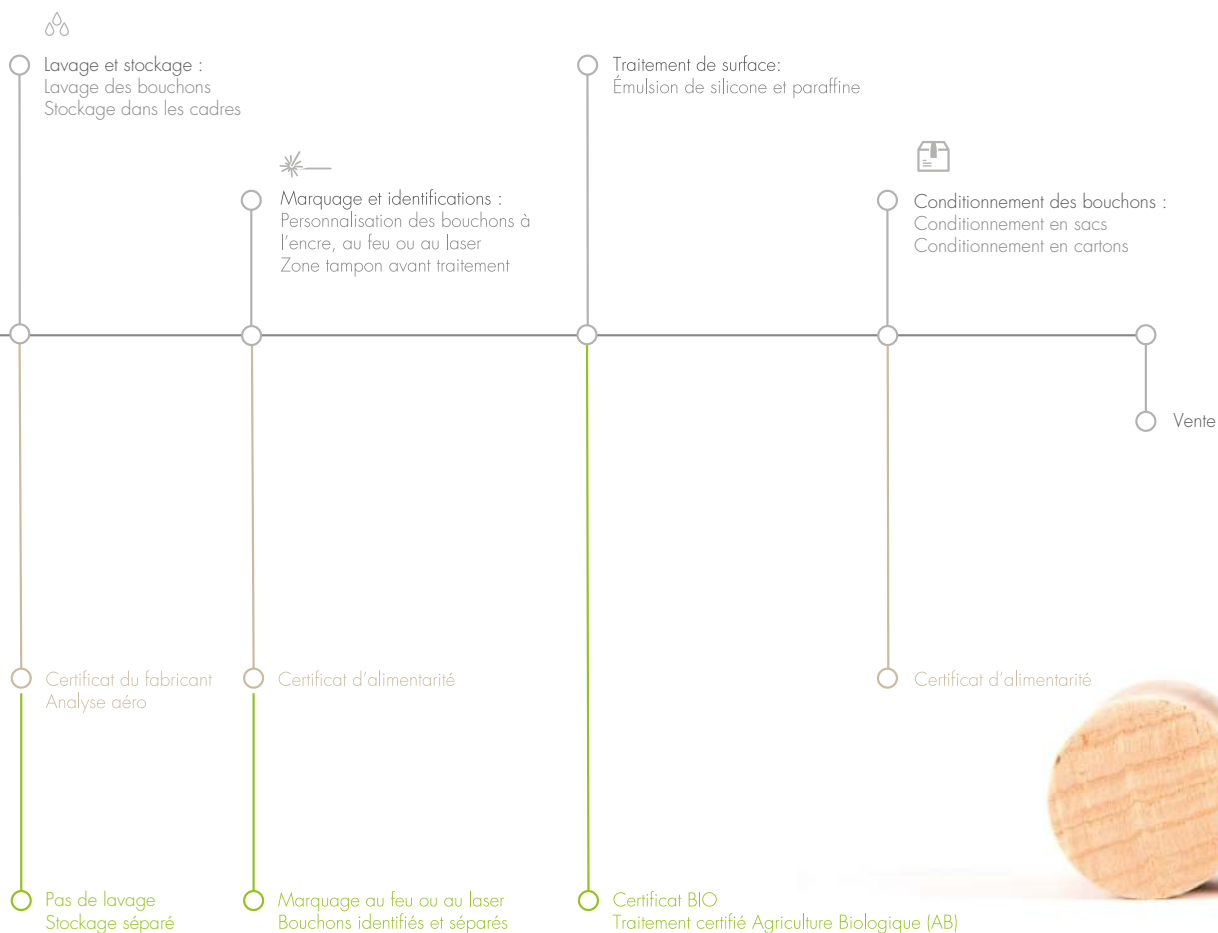
I BIO

| Stockage

| Marquage

| Traitement

| Conditionnement



SUISSE



| SIÈGE

Chaillot Bouchons SA
Chemin du Glapin 10
CH - 1162 St-Prex

info@chaillot.ch
www.chaillot.ch

Tél : +41 (0)21 823 20 00

Fax : +41 (0)21 823 20 01

| SUCCURSALES

Chaillot Valais
Route de la Drague 14
CH - 1950 Sion

sion@chaillot.ch
www.chaillot.ch

Tél : +41 (0)27 323 67 21

Fax : +41 (0)27 323 67 22

Chaillot Ticino
Via Laveggio 3
CH - 6850 Mendrisio

ticino@chaillot.ch
www.chaillot.ch

Tél : +41 (0)91 646 57 79

Fax : +41 (0)91 646 57 94



