



Exemple d'article pour la société Wunderflats

Pourquoi louer votre appartement sur Wunderflats ?

Wunderflats est la plateforme n° 1 en Allemagne pour les locations **d'appartements meublés temporaires**. Notre plateforme ergonomique permet à des milliers de propriétaires et de locataires de créer un compte pour **publier leur annonce** ou réserver un appartement unique partout dans le monde pour la durée de leur choix. Nos équipes ont optimisé toutes les démarches, y compris les signatures de contrats, afin de vous faciliter toutes les démarches relatives à la **location** de votre **appartement**. De plus, nous avons mis en place un système éprouvé afin de confirmer la fiabilité des locataires inscrits sur notre plateforme, ainsi, vous n'aurez plus à vous inquiéter de la solvabilité des futurs occupants de votre **appartement**. Vous pouvez également toujours compter sur nous, nous fournissons une assistance personnalisée pour chaque étape qui vous mènera à la location de votre Wunderflats.

Comment publier une annonce sur Wunderflats ?

Avec Wunderflats, vous pouvez atteindre des milliers de locataires fiables qui recherchent un **appartement** de manière simple et pratique. Publiez une seule **annonce** et louez en toute sécurité à vie. Il suffit de cliquer sur « Commencer à louer dès maintenant » afin de créer votre **annonce** de façon simple et ludique. Ensuite, nous pourrions convenir d'un rendez-vous avec un photographe professionnel, qui saura mettre votre **appartement** en valeur. Un expert Wunderflats procédera également à la vérification de votre **annonce**. Une fois cette étape finalisée, votre **annonce** sera active et vous pourrez **louer** votre **appartement** pour la durée de votre choix.

De plus, nous vérifions le profil de chacun de nos locataires afin de vous assurer des interactions fiables et en toute confiance. Nous restons évidemment à votre disposition jusqu'à l'emménagement de votre locataire, mais aussi par la suite, jusqu'à la fin de la **location** de votre **appartement**.

Pourquoi louer mon appartement sur Wunderflats ?

Nous savons à quel point il peut être difficile de **louer** votre appartement à la bonne personne. Grâce à l'expertise Wunderflats, vous pouvez atteindre des milliers de locataires potentiels à la recherche d'un nouveau **logement meublé temporaire** à l'aide d'une seule **annonce** ! Nous vous proposons plusieurs locataires et vous n'avez plus qu'à choisir celui ou celle qui vous convient le mieux.

Nous vous offrons également les services suivants :

- Un traitement rapide et sûr des contrats de **location**
- Aucune clause d'exclusivité ni de contrats contraignants
- Un shooting photo gratuit de l'**appartement** par un photographe professionnel
- Des tarifs personnalisés et des conseils afin d'optimiser votre **annonce**
- Une assistance personnelle grâce à notre équipe d'experts immobiliers



Vous avez le contrôle total concernant toute décision et vous ne payez, en cas de réservation réussie, que 11,9 % TVA incluse dans le prix total de la **location**.

Dois-je payer pour publier mon annonce sur Wunderflats ?

Pour les propriétaires, la création d'**annonces** ainsi que l'assistance et les conseils de notre équipe d'experts de l'immobilier sont entièrement gratuits. Une fois que vous avez choisi l'un de nos locataires et qu'un contrat de **location** est établi, les frais de service de Wunderflats sont applicables. **Ceux-ci s'élèvent à 10 % plus 19 % de TVA applicable, soit 11,9 % (j'ai trouvé ces chiffres sur le site Wunderflats, mais je pense qu'il y a une erreur quelque part, car les calculs ne sont pas bons)**. Ces frais sont inclus dans le prix de **location** fixe total et donneront lieu à une facture détaillée qui vous sera adressée.

Wunderflats est le leader du marché des **logements meublés temporaires** en Allemagne et compte bien le devenir en France. La recherche et la **location d'appartements** n'ont jamais été aussi faciles que sur notre plateforme. Les propriétaires, les locataires et les entreprises clientes peuvent ainsi échanger en toute sérénité.

Peu importe que vous souhaitiez louer un **appartement meublé**, une maison, un studio ou un **appartement** haut standing : une fois votre **annonce** publiée sur Wunderflats, nous nous chargeons du reste. Nous veillons à ce que votre **appartement** ne soit jamais vide en publiant des **annonces** sur diverses plateformes, dont ImmobilienScout24. Enfin, chez Wunderflats, nous sommes fiers de nos méthodes de travail transparentes et nous proposons des **annonces** et des contrats de location multilingues, ainsi que des **appartements** et des locataires vérifiés par des experts de l'immobilier. N'attendez plus pour publier votre annonce de **location meublée**, c'est par [ici](#).

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à consulter notre [Foire Aux Questions](#).



Exemple d'article dans le domaine du Vin

Combien de temps garder le vin pour le boire à son apogée ?

Voilà une question large mais qui mérite qu'on s'y attarde. Chaque amateur rêve de déguster le vin à son apogée. Il se peut que vous ayez un Château Lafitte 2016, Château Saint Emilion Cheval blanc 2015, Haute côte de Beaune 2017, Clos de Tart Grand cru 2019 dans votre cave et vous ne savez pas quel vin est arrivé à son apogée, afin que vous puissiez fêter dignement votre anniversaire ? On va essayer dans cet article de vous éclairer un peu sur ce sujet.

Et si on parlait de vin ?

Avez-vous déjà entendu parler de ce proverbe par Abigail Van Buren : « Il est vrai, des vins s'améliorent avec l'âge. Mais seulement si les raisins étaient bons en premier lieu ».

Le vin est un produit vivant. Tout comme nous, il évolue avec l'âge et bonifie avec le temps. Mais quand on dit le temps, cela ne veut pas nécessairement dire longtemps. On peut distinguer trois phases de sa croissance, l'enfance, la jeunesse et la maturité. Si un vin dépasse ces 3 phases, il ne sera plus à son apogée. Chaque vin a sa particularité. Il y a 3 catégories de vin de garde. Les vins de moyenne garde se situent entre 3 et 10 ans, les vins de longue garde ont une durée de vie entre 10 et 20 ans et les vins de très longue garde peuvent dépasser les 20 ans.

Accords vin et ses régions

Il est certain que les vins venant des régions du sud, possèdent une acidité, des tanins plus évidents, des notes épicées et boisées. Prenons les vins de Bordeaux comme exemple, nous ne sommes pas loin de la mer. Le mélange de vent froid et chaud permet aux vins un temps de garde assez important avec une tendance à dépasser les 8 ans, en particulier les vins avec les cépages tels que le cabernet sauvignon et le cabernet franc. Prenons les crus bourgeois tels que Mouton Cadet, Château Mareil, il est préconisé d'attendre entre 9 et 15 ans avant de déguster la bouteille.

Poursuivons maintenant avec la région de Loire. Les principaux cépages de ces régions sont le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon et le Gamay. La robe de ces vins est assez claire par rapport aux vins tels que le Matayac ou encore le Madiran. Le vin rosé de cette région possède le couleur d'un rubis clair tandis que les vins blancs ont un aspect jaune paille clair. Les vins détiennent des arômes floraux ainsi qu'une certaine rondeur. L'apogée de ses vins dépend du terroir mais souvent les vins de Loire sont à consommer entre 3 et 10 ans.



Vous avez peut-être remarqué que le tanin joue un rôle essentiel pour la garde du vin. Il y a également d'autres éléments qui jouent dans le vieillissement du vin : la météo du millésime, la localisation du terroir, la maturité du raisin etc.

Nous pourrions également prendre l'exemple des vins qui longent le littoral méditerranéen. Cela parcourt trois départements : l'Aude, l'Hérault et le Gard. Les vins du Languedoc se conservent entre 2 à 4 ans.

Par conséquent, il faut toujours laisser la chance à votre bouteille de bien vieillir selon sa région. In vino veritas.

Vin et ses catégories

Et oui, il y a également les catégories de vins. Les abréviations que nous apercevons telles que IG, VSIG, AOC etc. ont une signification.

Commençons par IG qui signifie Indication Géographique. Les IG se divisent en plusieurs sous catégories. Les AOC ou Appellation d'origine contrôlée : il s'agit là catégorie stricte en termes d'élaboration des vins. Il y a des règles très strictes concernant les cépages et le rendement. Les AOC sont un gage de qualité. Malgré tout, on trouve toute sorte de qualité de vins classés AOC.

La catégorie AOVDQS qui est une ancienne catégorie des vins français : Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Cette catégorie est réservée aux vins moins réputés que les AOC. Pour finir nous avons les fameux Vins de Pays qui n'ont pas de législation aussi stricte que les AOC ou AOVDQS. Le choix de cépage est donc beaucoup plus libre. Nous trouvons ces vins en pichet dans la plupart des brasseries françaises.

VSIG (vin sans indication géographique) est une catégorie européenne. Les VSIG produits en France répondent au contrôle de FranceAgriMer et portent la mention Vin de France.

La mode des vins Bios

Depuis 2012, le label agriculture biologique (AB) a un cahier des charges bien défini par l'Europe. Le vigneron est obligé d'utiliser des produits naturels. Les pesticides et autres produits chimiques sont interdits ainsi que les OGM. Si ces conditions sont respectées, le logo AB est mentionné sur l'étiquette des vins.

Mais les vins bios, durent-ils plus longtemps que les vins classiques et ont-ils un gout différent ? Quelques vignerons estiment que les vins bios sont plus minéraux et fruités. En revanche, un vin bio sans sulfites peut avoir un gout particulier.

La durée de vie d'un vin bio comme le vin traditionnel dépend de sa région mais en règle générale un vin rouge bio contenant 150 mg de soufre par litre peut être gardé 10 ans dans une cave. L'acidité du vin est un bon indicateur également. Plus le vin est acide, plus il peut être gardé longtemps.



Conditions de base pour favoriser le vieillissement de votre vin

L'humidité est l'un des facteurs les plus importants dans le processus de conservation et de vieillissement des vins. Le taux optimal d'hygrométrie est de 70%. Si l'humidité est inférieure, cela peut détruire le vin. L'obscurité est aussi essentielle pour préserver le vin.

Trop de lumière déclenche l'oxydation prématurée du vin. Si vous respectez ces principes de bases de conservation, vos vins vous raviront les papilles pendant plusieurs années.

Nous espérons que cet article vous a donné quelques conseils utiles pour bien préserver vos vins. Le vin est le fruit de la terre et du soleil. Prenons soin de nos chères bouteilles. Nous serions ravis de connaître vos expériences, alors n'hésitez pas à laisser un commentaire ci-dessous !