



TRADITION

+ ASSEMBLAGE DE MERRAIN DES FORETS FRANCAISES

+ ASSEMBLAGE DE GRAIN FIN ET MI-FIN

+ SECHAGE EN CLAIR 30 A 36 MOIS SUR PARC

CHAUFFES AU CHOIX

A COEUR:

chauffe très pénétrante (90 min feu doux) pour développer des notes grillées.

BLONDE:

Une chauffe douce (50 min) pour un boisé qui apporte de la structure aux cépages puissants.

MEDIUM:

Une chauffe intermédiaire (70 min) pour un grand respect du fruit.

MAISON:

Une chauffe puissante (90 min feu vif) qui présente une légère torrification avec des tanins de bois présents en finale.

CONSEIL:

Une gamme préconisée pour des élevages longs, particulièrement adaptée aux cépages puissants et tanniques comme le Syrah, le Merlot, ou le Cabernet.

+ UN PROCÉDÉ ”
DE SECHAGE UNIQUE

TONNELLERIE
MEYRIEUX
21700 Villers la Faye
FRANCE

TEL : +33 3 80 62 99 89
FAX : +33 3 80 62 70 27

tonnellerie.meyrieux@wanadoo.fr
www.tonnelleriemeyrieux.com