



PREMIER CRU

+ FORETS DE L'EST DE LA FRANCE

+ GRAIN FIN A MI-FIN

+ SECHAGE EN CLAIR 24 MOIS SUR PARC

CHAUFFES AU CHOIX

A COEUR:

Une chauffe très pénétrante (90 min) pour un boisé très rond et un fruit qui reste dominant.

BLONDE:

Une chauffe douce (50 min) qui permet d'exprimer le pouvoir aromatique du bois.

MEDIUM:

Une chauffe intermédiaire (70 min) qui présente des arômes équilibrés entre des notes de bois frais et des notes de grillé.

CONSEIL:

Une gamme très aromatique, belle fraîcheur de bois pour un élevage court, avec un apport de bois très rapide. Cette barrique convient parfaitement pour des cépages tels que le Chardonnay ou pour des vins à tendance acide.

+ 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