



## NOS BARRIQUES NEUVES

GAMMES	TYPE DE CHÊNE	SÉCHAGE DES MERRAINS	INFORMATIONS	CAPACITÉS DISPONIBLES
Cognac	Chêne français	24 à 36 mois	<p>Cette gamme historiquement utilisée sur le marché cognaçais conviendra parfaitement pour le vieillissement de vos alcools.</p> <p>Il n'y a plus qu'à trouver la ou les chauffeuses qui conviendront à vos attentes.</p>	350L à 600L
Premium	Chêne français	30 à 36 mois Type cheminé	<p>Notre empilage type cheminée permet une ventilation et un lessivage optimal de nos merrains, entraînant une maturation parfaitement homogène.</p> <p>Ces barriques sont confectionnées pour des élevages longs, de 12 à 24 mois et plus encore si vous le souhaitez.</p>	225L à 400L
Terroir	Chêne français	24 à 30 mois	<p>La gamme terroir, conviendra à la plupart de vos vins. Selon la chauffe utilisée vous obtiendrez différents profils avec plus ou moins de structure et de sucrosité, différents arômes, apportant volume et longueur en bouche</p>	225L à 600L
Fraîcheur	Coque chêne français + fonds acacia	24 à 30 mois	<p>Avec leurs fonds en acacia et une chauffe légère, les barriques Fraîcheur conviendront parfaitement à vos vins blancs, laissant s'exprimer les arômes primaires tout en apportant du gras et de la structure.</p>	225L à 300L

### Chauffes disponibles :

-  Légère (L)
-  Longue Légère (LL)
-  Moyenne (M)
-  Moyenne Plus (M+)
-  Forte (F)