



Tonnellerie Rousseau
Père & Fils

10 Meilleurs Ouvriers de France

Fûts video®



Gamme Expert



Profil Aromatique

Code	Type	Source	Profil	Performances
	Assemblage Grain Extra Fin	Sélection sur terrain Organoleptique & Mécanique	<ul style="list-style-type: none"> Authentique "Sur le fruit" Longueur 	Adapté à l'élevage des vins structurés à fort potentiel de garde, video® veut révéler sans ombre la typicité et le caractère propre à chaque vin.

Données Techniques

Marque	Méthode	Cuissons	Objectifs	Recommandations
	Double Cuisson	ML "Tasting sans stress" <ul style="list-style-type: none"> Basse température Cuisson longue & délicate 	Mécanique & finition irréprochables. Neutralisation des molécules indésirables. Souligne le fruit, développe la fraîcheur tout en respectant la typicité du cépage et du terroir. Dynamise en fin de bouche. Notes boisées délicates & fines. Caractère très fondu, tanins souples & élégants. Vins à fort potentiel, segment très haut de gamme.	Cépages Blanc & Rouge Recommandé sur des élevages de 11 mois & plus

Références Disponibles

Volume (litre)	57	114	225	228	300	450	500	600
Hauteur (cm)	57	72	95	88	101	110	110	117
Fond Ø (cm)	40	48	57	60	62	72	77	88
Bouge Ø (cm)	38	59	69	73	78	90	95	105
Epaisseur (mm)	27	27	27	27	27	27	27	40
Poids (Kg)	12	25	50	50	66	85	90	120
Nombre de cercles galvanisés	6	6	8	8	8	8	8	6

Informations complémentaires

Ce complément de gamme, axé sur une technicité des produits est éprouvé depuis le millésime 2004.

L'objectif étant d'apporter des réponses plus précises aux contraintes d'élevage sous bois actuelles.

La **Tonnellerie ROUSSEAU** souhaite à travers ces nouveaux développements se focaliser sur des questions telles que la lisibilité du vin, l'aide à la prise de décision pendant l'élevage, la possibilité de réduction des durées d'élevage, l'apport de caractères fruités plus intenses ainsi que le respect de la typicité du cépage et du terroir.

Fiche technique