

LA GAMME TRADITIONNELLE

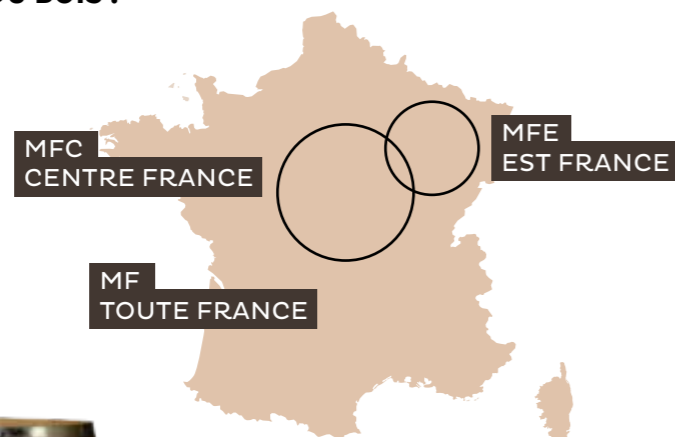
La **gamme Traditionnelle**, c'est tout simplement la première gamme de fûts créée par la Tonnellerie Rousseau. Testée et approuvée depuis sa sortie à la fin des années 90, c'est dire si elle est emblématique de notre savoir-faire ! Elle a été élaborée en collaboration avec nos clients bourguignons, dans le but de ne pas se restreindre à une forêt unique, et d'apporter ainsi de la **régularité dans le profil boisé**. Nous avons identifié plusieurs grands groupes de forêts pour offrir des produits reproductibles à nos clients.

C'est également une gamme personnalisable : le vinificateur peut choisir le niveau de cuisson parmi **les 4 chauffes que nous proposons**. Chaque fût peut ainsi être utilisé pour des vins rouges, comme pour des vins blancs.

EN BREF 

- > Régularité dans le profil boisé
- > Chauffe personnalisable
- > Élevages longs (12-15 mois)

ORIGINE DU BOIS :








RÉFÉRENCES DISPONIBLES

MF : 28, 57, 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 et 600 L

MFC-MFE : 225, 228, 265 et 300 L






Pour notre fût MFC, nous utilisons du chêne issu du centre de la France (Allier et alentours), qui, de par sa composition, apporte des **arômes assez ronds : vanille, noisette, amande...** La **sucrosité naturelle de ces chênes et les notes de vanille qui s'y développent ont fait le succès de ces merrains tout d'abord sur les Grands Cognacs, puis depuis 30 ans sur les vins du monde entier.**

MFC ASSEMBLAGE CENTRE FRANCE

-  Cépages blancs et rouges
-  Arômes beurrés et vanillés, charnus et ronds
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponibles en 225, 228, 265 et 300 L






Les chênes de l'Est de la France (Vosges et alentours) connaissent une croissance lente, en raison d'un climat rigoureux. Le relief, dit de basse montagne, leur apporte une **structure de grains serrés**. Le MFE donnera ainsi aux cépages des rendus **plus structurés, plus nerveux, plus droits** – à l'opposé des arômes vanillés du MFC.

MFE ASSEMBLAGE EST FRANCE

-  Cépages blancs et rouges
-  Arômes de bois frais, structure tannique renforcée
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponibles en 225, 228, 265 et 300 L

Chaque région apporte sa typicité et un caractère marqué. Le fût MF se présente comme la synthèse parfaite du MFC et du MFE, en proposant un **apport plus équilibré, le juste milieu entre boisé aromatique et structure**. Un **produit polyvalent qui fonctionnera bien avec la plupart des vins, une vision authentique et traditionnelle du fût en chêne français**.

MF ASSEMBLAGE FRANCE

-  Cépages blancs et rouges
-  Équilibre, tannins fins, caractère boisé fondu
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponibles en 28, 57, 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 et 600 L