



COLLECTION HEXAGONE # 3

MONTAGNE DE REIMS

LE CONCEPT

La collection Hexagone a vu le jour en 2018 avec un seul but : vous faire découvrir pour l'élevage de vos vins la diversité des forêts françaises, qu'elles soient prestigieuses, renommées ou plus confidentielles. Des bois uniques pour se faire rencontrer deux terroirs d'exception et créer l'harmonie, l'accord parfait.

C'est ainsi que chaque année, nous vous proposons **un fût issu d'une forêt différente, numéroté et en série limitée**, pour vous permettre d'introduire un produit innovant et original en cave. Un nouvel écrin qui mettra en valeur vos vins les plus prestigieux et la richesse de nos chesnaies françaises !

Du fait de la rareté des chênes sélectionnés, les fûts de la collection Hexagone ne sont **disponibles qu'en 228L**, format Bourgogne, finition export ou tradition.

Après les fût **Rambouillet (en 2018)** et **Bellême (2019)** qui ont rencontré un joli succès sur les marchés France et Export, nous avons sélectionné pour 2020 les chênes de la Montagne de Reims, dont la réputation n'est plus à faire !

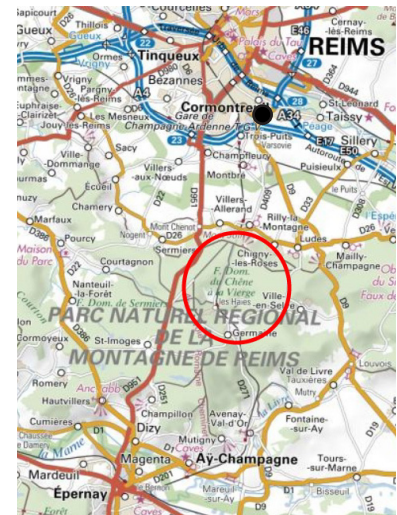
2020 : PLEINS FEUX SUR LA MONTAGNE DE REIMS !

L'Hexagone 2020 est issu de la Montagne de Reims labellisée Forêt d'Exception®, et plus précisément de la **Forêt du Chêne à la Vierge**. Située sur un plateau qui surplombe les côteaux du Champagne, la forêt domaniale du Chêne à la Vierge s'étend sur 2.046 ha entre Reims et Epernay, et est principalement constituée de chênes sessiles et de chênes pédonculés.

On raconte qu'au Moyen-Age, des bûcherons auraient remarqué une **statue de la Vierge** emprisonnée dans l'écorce de l'arbre. Miracle ou objet «avalé» par le chêne pendant sa croissance, la statuette n'a jamais été retrouvée, mais a donné naissance à un pèlerinage qui a eu lieu chaque année le 3ème dimanche de Septembre.

Le fût Hexagone Montagne de Reims apportera **fraicheur, pureté et minéralité** à vos vins. Avec ses notes de bois discrètes, fraîches et élégantes, il conviendra parfaitement à l'élevage de grands blancs et de grands rouges. Il est conseillé sur des élevages longs (18 mois et plus).

Il est disponible en **228L en édition limitée** et numérotée (250 exemplaires)
Chauffe au choix : L, ML, M+, Forte (ML conseillée)



Tonnellerie Rousseau • ZA des Champys • 21160 Couchy, France • 03 80 52 30 28
www.tonnellerie-rousseau.com • contact@tonnellerie-rousseau.com

