



# COLLEZIONE HEXAGONE #3

Montagne de Reims

## IL CONCETTO

La collezione Hexagone è nata nel 2018 con un'unico scopo : farvi scoprire la diversità delle foreste francesi, che siano prestigiosi, rinomate o più confidenziali per l'affinamento dei vostri vini. Dei legni unici per farsi incontrare due terroirs di eccezione e creare l'armonia perfetta.

E così che, ogni anno, vi proponiamo **una barrique proveniente da una foresta diversa, numerata e in serie limitata** per permettervi di introdurre un prodotto innovativo e originale in cantina che metterà in luce i vostri vini più prestigiosi tramite la ricchezza delle nostre foreste francesi.

Tenendo conto della rarità dei roveri selezionati, le barriques della collezione Hexagone saranno disponibili **solo in 228L**, format Bourgogne con finizione export o tradizione.

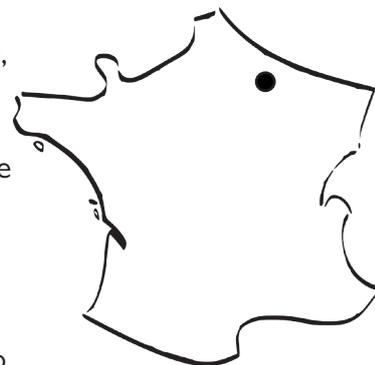
Dopo le **barriques Rambouillet (nel 2018) e Bellême (2019)** che hanno incontrato un bel successo sui mercati Francia e export, abbiamo selezionato per 2020 i roveri della rinomata montagna di Reims.



## 2020 : FOCUS SULLA MONTAGNE DE REIMS !

L'Hexagone 2020 proviene dalla Montagne de Reims labellizzata Forêt d'Exception®, e più precisamente della **foresta delle rovere della vergine**. Situata su un altipiano a strapiombo i vigneti del Champagne, la foresta domaniale del rovere alla Vergine si estende su 2.046 ettari tra Reims e Epernay, ed è principalmente costituita da querce sessili e pedoncolati.

La storia dice che al medio evo, i boscaioli avrebbero notato una **statua della vergine Maria** imprigionata nella corteccia dell'albero. Miracolo o oggetto « inghiottito » dalla quercia durante la sua crescita, la statuetta non è mai stata ritrovata, ma ha dato nascita ad un pellegrinaggio che avviene ogni anno la terza domenica di settembre.



La barriques Hexagone Montagne de Reims porterà **freschezza, limpidezza e mineralità** ai vostri vini. Con le sue note di legno discrete, fresche e eleganti, conviene perfettamente sia ai grandi bianchi che ai grandi rossi.

- Lo consigliamo per gli affinamenti lunghi (18 mesi e oltre)
- E disponibile in **228L edizione limitata et numerata** (250 esemplari)
- Tostatura a scelta : L, ML, M+, Forte (ML consigliata)

Tonnellerie Rousseau • ZA des Champys • 21160 Couchy, Francia • +33 3 80 52 30 28  
www.tonnellerie-rousseau.com • contact@tonnellerie-rousseau.com

