

1 FÛT = 1 FORÊT UNIQUE !

La Série Confidentielle met en lumière les chênes issus des forêts domaniales de **Tronçais, Bertranges, Châtillon...** autant de noms qui évoquent les chesnaies les plus prestigieuses de France, voire d'Europe !

Nous avons mis en place un circuit d'approvisionnement des bois bien spécifique, afin de garantir leur origine.

Du fait de la rareté de ces chênes, la Série Confidentielle est proposée en **série limitée**, et n'est disponible qu'en 228 L.

EN BREF 

> Forêt unique

> Chauffe personnalisable

> Recommandée sur des élevages longs (11-18 mois)

ORIGINE DU BOIS :








RÉFÉRENCE DISPONIBLE

228 L






La forêt domaniale de Tronçais s'étend au cœur de l'Allier sur près de 11 000 hectares et compte une quarantaine de fontaines et sources. Elle est connue pour avoir fait l'objet d'un réaménagement massif en 1670 par **Colbert**, qui vit en elle l'endroit idéal pour planter les chênes qui fourniraient ensuite le bois nécessaire à l'industrie navale. Depuis, la forêt de Tronçais est plébiscitée pour ses chênes élancés, riches en polysaccharides, qui apportent une **expression beurrée et grasse et un soupçon de notes vanillées**.

TRONÇAIS

-  Cépages blancs et rouges
-  Arômes beurrés et gras, légères notes vanillées, puissance et élégance
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponible en 228 L






La forêt domaniale de Bertranges, avec ses 10 000 hectares, est l'une des plus importantes de France. Offerte au prieuré de la Charité-sur-Loire en 1121, la forêt fût agrandie à plusieurs reprises avant de devenir la forêt domaniale des Bertranges à la Révolution. L'activité souterraine de ce terroir noble (eau et minéralité) confère aux chênes des Bertranges un **caractère élégant et une structure tannique délicate**.

BERTRANGES

-  Cépages blancs et rouges
-  Élégance, noblesse, tenue, longueur
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponible en 228 L






Une géographie vallonnée (300m d'altitude, " la montagne bourguignonne ") offre un climat rigoureux à ces **chênes centenaires**, voués à une croissance lente. Emblématiques de l'esprit bourguignon, les chênes de la forêt de Châtillon, naturellement denses en polyphénols, expriment le **bois frais et les tannins nobles**, pour un apport boisé tendu et nerveux.

CHÂTILLON

-  Cépages blancs et rouges
-  Robustesse, vigueur, bois frais, structure
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponible en 228 L

Un assemblage de **chênes français** qui a bénéficié d'un séchage de 36 mois. Un séchage plus long permet de miser sur une **stabilisation lente et naturelle des bois pour un impact boisé plus discret**.

MF36

-  Cépages blancs et rouges
-  Discrétion, fruit
-  4 chauffes au choix : L, ML, M+, Forte
-  Élevage de 11 à 18 mois
-  Disponible en 228 L