

























































































 ORIGINE	 TYPE DE GRAINS	 PROFIL	 CÉPAGES	 ÉLEVAGES	 CHAUFFE	 CONTENANCE (EN LITRES)
GAMME EXPERT							
Piano	Assemblage Centre France	Fins et mi-fins	Authentique, boisé discret, sur le fruit		10 mois et moins		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Allegro	Assemblage Centre France	Fins et mi-fins	Rondeur et sucrosité		10 mois et moins		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Forte	Assemblage Centre France	Fins et mi-fins	Arômes empyreumatiques, pain grillé, café moka		10 mois et moins		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
GAMME TRADITIONNELLE							
MFC	Assemblage Centre France	Fins et mi-fins	Rondeur, expression beurrée, complexité, touche de vanille	 	11 à 18 mois	    	225 228 265 300
MFE	Assemblage Est France	Fins et mi-fins	Structure tannique renforcée, apport boisé	 	11 à 18 mois	    	225 228 265 300
MF	Assemblage Toute France	Fins et mi-fins	Equilibre entre apport aromatique chêne et structure	 	11 à 18 mois	    	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
GAMME CONFIDENTIELLE							
Tronçais	Allier	Fins et mi-fins	Rondeur, opulence, générosité	 	11 à 18 mois	    	228
Bertranges	Nièvre	Fins et mi-fins	Equilibre, élégance et tenue		11 à 18 mois	    	228
Châtillon	Côte d'Or	Fins et mi-fins	Structure, robustesse, vigueur	 	11 à 18 mois	    	228
Série Hexagone	Selon sélection de chêne	Fins et mi-fins	Selon sélection de chêne	Selon origine de bois		    	228
SÉRIE D'EXCEPTION							
Vidéo	Assemblage Centre France	Extra-fins	Authenticité, boisé discret, texture, longueur, sur le fruit	 	11 mois et plus (jusqu'à 24 mois)		225 228 265 300 350 400 500 600
Alto	Assemblage Centre France	Extra-fins	Riche, profond, onctueux et légèrement grillé		11 mois et plus (jusqu'à 24 mois)		225 228 265 300 350 400 500 600
MF36	Assemblage Toute France Séchage 36 mois	Fins et mi-fins	Elegance, discrétion, sur le fruit	 	11 à 18 mois	    	225 228 265 300 350 400 500 600
SÉRIE D'AILLEURS							
Chêne américain	Chêne Américain	Fins et moyens	Rondeur, arômes coco	 	11 à 18 mois	    	228 500
Acacia	France	Fins et moyens	Fleurs blanches, fraîcheur		10 mois et plus	    	228 500
Chêne d'Europe de l'Est	Chêne d'Europe de l'Est	Fins et mi-fins	Rustique, épicé	 	11 à 18 mois	    	228 500

CÉPAGES



-  rouges
-  blancs

L'ensemble de cette gamme peut également être utilisé sur des bières et de spiritueux.

CHAUFFE ET APPORTS AROMATIQUES

-  Chauffe mécanique de faible intensité et de faible durée. Notes de chêne frais, légers amers pour une tension soutenue.
-  Extraction délicate, respect du cépage et du terroir. Très dynamique.
-  Extraction en profondeur. Le fût passe plus de temps sur le poste de cuisson, une flamme d'intensité modérée favorise une extraction plus lente et plus en profondeur. Développe des arômes fruités et floraux.
-  Feu d'intensité modérée et temps de cuisson un peu plus long que le ML. Développe des arômes de chocolat noir, moka, de légère torrification.
-  Chauffe intense, expression boisée plus tonique. Arômes profonds de torrification.

CINTRAGE

-  Possibilité de développer votre propre chauffe, nous consulter.
-  Cintrage classique au feu, option cintrage vapeur nous consulter.