

LES  
FÛTS  
DE  
CHÊNE  
GRAINS  
MI-FINS  
225L

MARCHIVE

TONNELIERS DEPUIS 1876

Outre l'origine du bois, le vieillissement du merrain, la chauffe et le pourcentage de fûts neufs dans votre chai, le grain est un critère de choix très important. La Tonnellerie Marchive vous propose une gamme de fûts de chêne de 225L dont le merrain a été trié pour obtenir une sélection de grains mi-fins. Ce choix vous permettra de renforcer la structure de votre vin.

# LES FÛTS DE CHÊNE

## GRAINS MI-FINS 225L

### LA GAMME DE FÛTS DE CHÊNE GRAINS MI-FINS AFFINAGE DU MERRAIN 24 MOIS

|                            | Contenance (L) | Hauteur (cm) | Épaisseur brute douelles | Épaisseur brute fonds | Diamètre bouge | Diamètre tête | Cercles fer | Cercles bois | Poids (kg) | Barre sur fonds |
|----------------------------|----------------|--------------|--------------------------|-----------------------|----------------|---------------|-------------|--------------|------------|-----------------|
| BORDEAUX EXPORT            | 225            | 95           | 27                       | 27                    | 70             | 57            | 6           | -            | 50         | -               |
| BORDEAUX EXPORT FAE        |                |              | 22                       | 27                    | 69             | 56,5          | 6           | -            | 45         | -               |
| BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉ     |                |              | 22                       | 22                    | 68,5           | 57            | 6           | -            | 43         | •               |
| BORDEAUX CHÂTEAU TRADITION |                |              | 22                       | 22                    | 69             | 59            | 6           | 4            | 43         | •               |

### LES CHAUFFES TRADITIONNELLES

- CHAUFFE LÉGÈRE** Révélation des arômes du fruit du vin.
- CHAUFFE MOYENNE** Apport d'une complexité aromatique révélée par un fruit dominant et quelques notes subtilement vanillées.
- CHAUFFE MOYENNE +** Mariage harmonieux du fruit et de saveurs épicées, grillées raffinées.
- CHAUFFE FORTE** Déclencheur de saveurs épicées et grillées.

### LES CHAUFFES SPÉCIFIQUES

- RESPECT** À privilégier sur les vins rouges, cette chauffe apporte fruit, fraîcheur, tension et structure (voir fiche technique).
- INFINITE** À privilégier sur les vins blancs, cette chauffe structurante révèle leur minéralité et leur fraîcheur tout en respectant le fruit (voir fiche technique).

### EN OPTION

Maturation du merrain 36 mois