

LE
FÛT
DE
CHÊNE
SAINT-
LOUIS

MARCHIVE

TONNELIERS DEPUIS 1876

Il porte son nom en hommage à une grande ville du Missouri, état réputé pour ses chênes américains de grande qualité. *Saint-Louis*, c'est l'alliance parfaite entre deux variétés de chênes, le mariage de la fraîcheur aromatique du chêne américain combiné à la finesse et à la rondeur du chêne français, conférant ainsi au vin un équilibre idéal dans sa structure organoleptique. Pour un élevage court et économique, compris entre 6 mois et un an.

LE FÛT DE CHÊNE SAINT-LOUIS

Fraîcheur, rondeur et sucrosité du chêne américain, finesse et structure du chêne français.

LA GAMME DE FÛTS DE CHÊNE SAINT-LOUIS

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	225	95	22	27	69	56,5	6	-	45	-
BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉ	225	95	22	22	68,5	57	6	-	43	•
BORDEAUX CHÂTEAU TRADITION	225	95	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).