

hydro

DYNAMIQUE

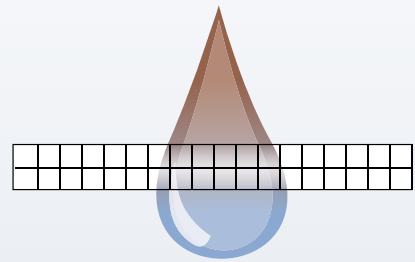


La Science devient un Art



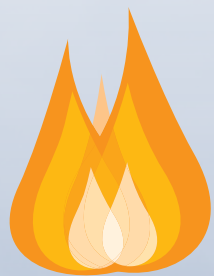
L'eau circule en continu.

RESULTAT | Une extraction amplifiée des tanins en raison du mouvement permanent de l'eau. C'est à cette étape que nous maximisons la quantité de tanins pouvant être extraits du bois.



Un filtre enlève les tanins : l'eau circule entièrement plusieurs fois par cycle à travers la cuve filtrante.

RESULTAT | Des résultats optimaux & homogènes pour chaque barrique, mais aussi d'une barrique à l'autre. Nous maintenons un environnement idéal à l'extraction de tanins du début à la fin du processus.



Une chauffe spécifique tout de suite après l'immersion.

RESULTAT | La chaleur est un élément important dans la destruction des tanins. Les douelles sont préchauffées à coeur, donc la chauffe est régulière à travers l'épaisseur de la douelle. La chauffe est très pénétrante et permet une plus grande réduction des tanins que la méthode traditionnelle de cintrage.

Une Chauffe Unique

Nous avons créé une chauffe spécifique qui suit immédiatement l'immersion, pour réduire la charge tannique de la barrique.

Nez

Fin et élégant, arômes de fruits frais, légères notes épicées

Bouche

Soyeuse et ronde, finale longue

Convient à

Rouges et blancs expressifs sur le fruit

Elevage conseillé

9-18 mois