



GARONNAISE

FRANCE



GARONNAISE

FRANCE

GARONNAISE

Notre tonnellerie appartient au monde de l'artisanat. Nous sommes très fiers de compter, au sein de notre équipe, un nombre important de Compagnons et maîtres tonneliers. Leur expérience, leur savoir-faire, la qualité et la précision de leurs gestes sont les garants de la constance dans le temps, de notre style unique.

Nous attachons beaucoup d'importance à donner à chaque homme le temps de façonner chaque pièce avec le plus grand soin, dans le respect de la tradition de la tonnellerie française.

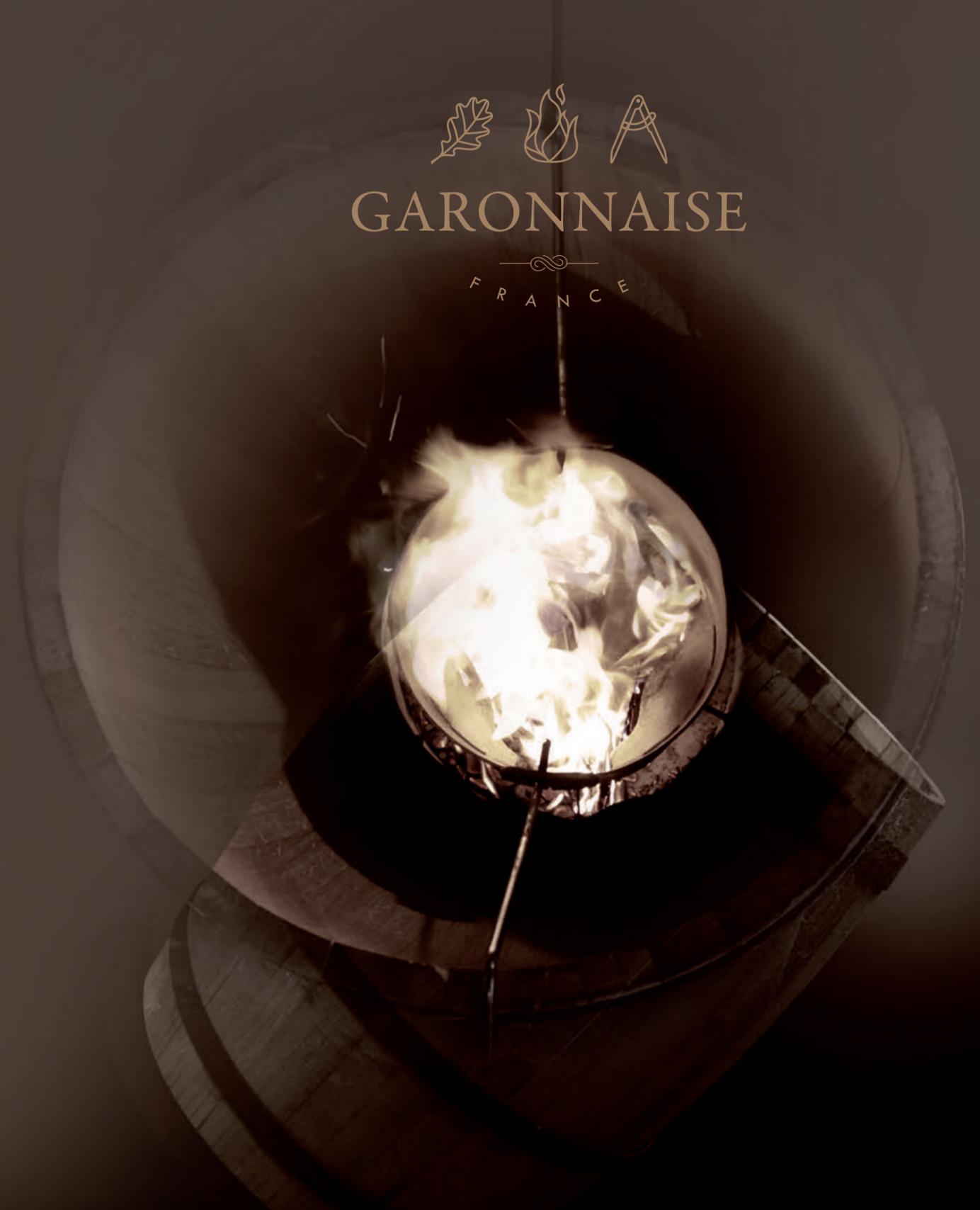
De la sélection extrêmement rigoureuse des merrains à la très grande spécificité de la cuisson de nos barriques, l'exigence est notre maître-mot. Le choix de nos bois ainsi que le lent affinage sur notre parc de maturation de Marmande nous procure un style particulier, différent.

Notre chauffe traditionnelle à cœur au bois de chêne nous permet une thermo dégradation profonde, progressive et homogène des fibres du bois. Notre cuisson par rayonnement évite le contact direct avec la flamme. Nous atteignons ainsi des températures élevées tout en respectant l'intégrité du bois permettant une expression optimale du fruit.

Notre objectif est d'offrir une assise aromatique qui sublime l'identité de votre vin grâce à une palette d'arômes subtils et complexes.



www.garonnaise.com



SENSATION

Cette barrique vise à densifier le vin et à concentrer les arômes, limite le phénomène d'oxydoréduction et apporte beaucoup de richesse.

Pour les rouges, elle renforce le côté fruit noirs, développe notamment des notes épicées, poivrées, parfois légèrement réglissées.
Pour les blancs elle met en exergue le fruit, préserve sa fraîcheur, apporte un joli volume.

Tous ces arômes sont des exhausteurs de goût qui mettent en exergue le fruit sans le masquer ni l'alourdir.

Un assemblage de grains mixtes sélectionnés sur des zones forestière à fort potentiel aromatique, 18-20 mois de maturation à l'air libre sur parc.

*Fruits noirs
Épices
Poivre*



*Fruit
Fraicheur
Volume*

EXPRESSION

Ambassadrice de notre savoir-faire, la barrique "Expression" apporte beaucoup d'amplitude en milieu de bouche, de souplesse et de rondeur.

Pour les rouges, son profil aromatique est élégant, gourmand, sur des notes de fruits rouges, de vanille et d'épice sucrés. Elle confère au vin un boisé fondu et apporte une grande complexité.
Pour les Blancs, elle mettra l'accent sur le fruit, donnant de la fraîcheur et lui apportant de la minéralité.

*Chêne de haute futaie de première qualité,
20-24 mois de maturation à l'air libre sur parc,
Assemblage de bois par un zonage forestier propre à notre tonnellerie,
Programme de chauffe unique, combinant chauffe au feu de bois et chauffe par rayonnement thermique.*

*Fruits rouges
Épices sucrées
Élégance*



*Fruit
Fraicheur
Minéralité*

eXquis

Cette barrique allie l'utilisation de l'eau et de la vapeur pour la finesse et l'élégance et l'utilisation du feu pour la puissance et la profondeur.

Deux modalités de chauffe pour souligner le fruit et l'identité originelle de votre vin, tout en proposant beaucoup de minéralité et de tension.

*Production limitée,
Assemblage de grains sélectionnés pour leur finesse,
30-36 mois de maturation à l'air libre sur parc.*

*Fruit
Finesse
Élégance*



*Fruit
Fraicheur
Minéralité
Tension*