



GARONNAISE

Il nostro bottificio appartiene al mondo dell'artigianato. Siamo fieri di contare, in seno al nostro team, un gran numero di Compagnon e maestri bottai. La loro esperienza, le loro competenze, la qualità e la precisione dei loro gesti sono garanzia di costanza nel tempo del nostro stile incomparabile.

Attribuiamo molta importanza a concedere a ciascuno dei nostri uomini il tempo di modellare ogni pezzo con la più grande cura, nel rispetto della tradizione della tonnellerie francese.

Dalla selezione estremamente rigorosa dei marrin, alla grandissima specificità della tostatura delle nostre barrique, esigenza è la nostra parola d'ordine.

La scelta dei nostri legni come anche la lenta stagionatura presso il parco di maturazione di Marmande ci permettono di vantare uno stile particolare, diverso.

La nostra tostatura tradizionale del legno di rovere permette una termodegradazione profonda, progressiva e omogenea delle fibre del legno.

La nostra tostatura a calore radiante evita il contatto diretto con la fiamma.

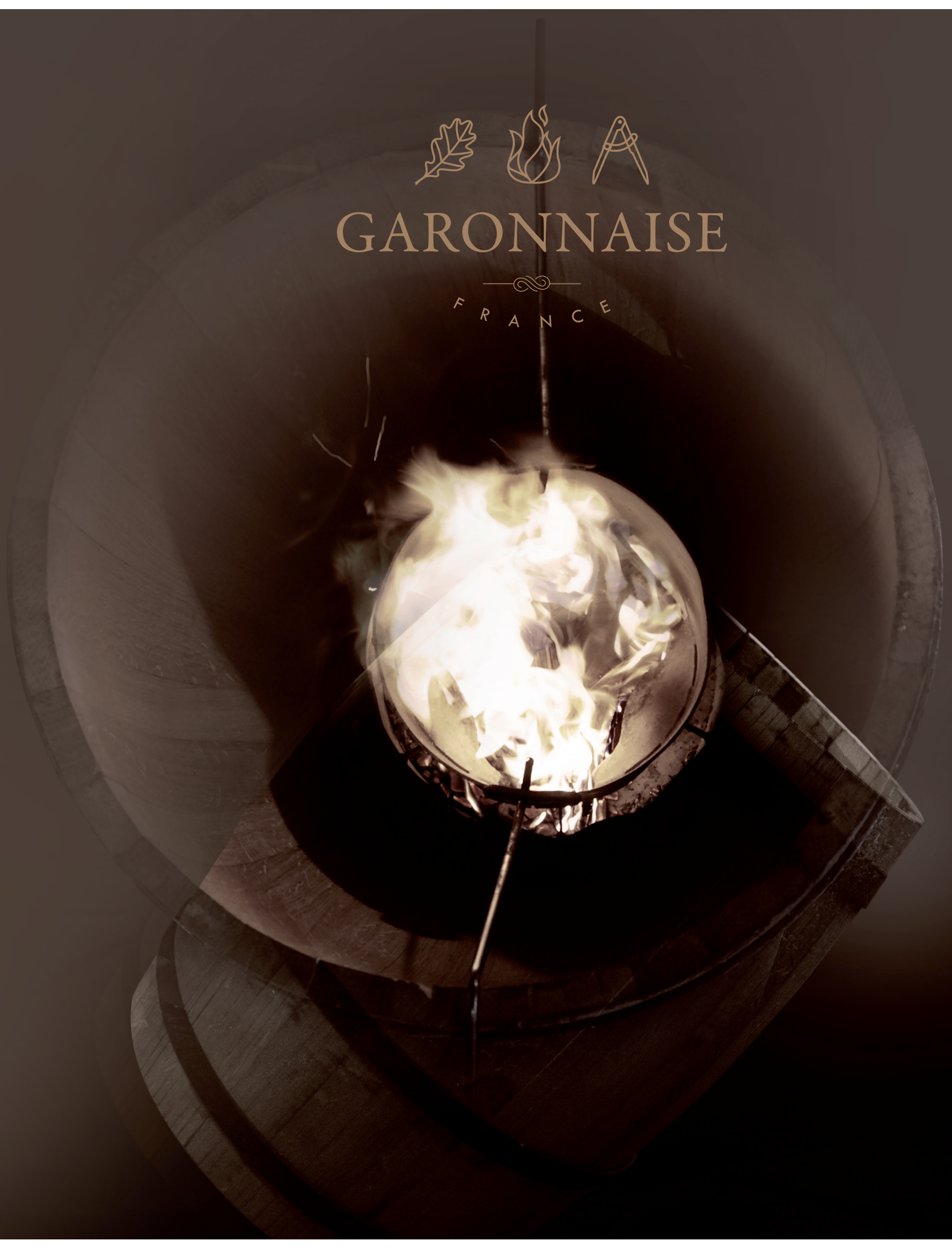
Raggiungiamo così temperature elevate rispettando l'integrità della materia e permettendo un'espressione ottimale del frutto.

Il nostro obiettivo è quello di offrire una base aromatica che sublimi l'identità del vostro vino grazie a una varietà di aromi sottili e complessi.



GARONNAISE

www.garonnaise.com



GARONNAISE

FRANCE

SENSATION

Questa barrique mira a dare densità al vino e concentrarne gli aromi, limita il fenomeno di ossidazione-riduzione e apporta una grande ricchezza olfattiva e gustativa.

Per i rossi, rafforza gli aromi di frutti neri e sviluppa note speziate, pepate e, a volte, accenni di liquirizia.

Per i bianchi, esalta il frutto, ne preserva la freschezza e apporta un piacevole volume.

Tutti questi aromi sono esaltatori di gusto e sublimano il frutto senza coprirlo o appesantirlo.

*Una miscela di grane selezionate da aree forestali con un forte potenziale aromatico,
18 mesi di maturazione all'aria aperta presso il nostro parco dedicato.*

*Frutti neri
Spezie
Pepe*



*Frutta
Freschezza
Volume*

EXPRESSION

Ambasciatrice del nostro grande savoir-faire, la barrique "Expression" apporta molta ampiezza al centro bocca, morbidezza e rotondità.

Per i rossi, il suo profilo aromatico è elegante, goloso, con note di frutti rossi, vaniglia e spezie dolci. Dà al vino un aroma boisé ben integrato e apporta una grande complessità.

Per i bianchi, sarà capace di esaltare il frutto, apportando al vino freschezza e mineralità.

*Rovere di alta fustaia di prima qualità,
24 mesi di maturazione all'aria aperta presso il nostro parco dedicato,
Miscela di legni provenienti da una zonazione forestale specifica al nostro bottificio,
Programma di tostatura unico, che combina la tostatura a legna e la tostatura a calore radiante.*

*Frutti rossi
Spezie dolci
Eleganza*



*Frutta
Freschezza
Mineralità*

eXquis

Questa barrique combina l'utilizzo dell'acqua e del vapore per la finezza e l'eleganza e l'utilizzo del fuoco per la potenza e la profondità.

Due metodi di tostatura per enfatizzare il frutto e l'identità originale del vostro vino, pur offrendo molta mineralità e tensione.

*Produzione limitata,
Una miscela di grane selezionate per la loro finezza,
36 mesi di maturazione all'aria aperta presso il nostro parco dedicato.*

*Frutta
Finezza
Eleganza*



*Frutta
Freschezza
Mineralità
Tensione*

