



GARONNAISE

FRANCE



Groupe Barthe
S'élever ensemble

www.garonnaise.com



GARONNAISE

FRANCE

Staves

Staves

Nous vous proposons une offre de staves comprenant une modalité de bois frais non chauffé et 3 modalités d'intensités de chauffés. Nous travaillons avec des staves provenant de nos merranderies dans l'Allier, avec un affinage naturel à l'air libre de 18 - 24 mois en moyenne.

Notre volonté est de vous proposer une gamme qualitative, adaptée au vins rouges et blancs, représentant le style Garonnaise en apportant un boisé fondu et harmonieux, respectant votre vin.

Nous utilisons des fours à convections comprenant différents paliers, avec un temps de chauffe de minimum 1 heure et une température pouvant atteindre 225°C. Ce système nous permet un apport aromatique régulier et maîtrisé.

Stave Non chauffée

renforce la sensation de fruité, d'harmonie et d'élégance en bouche.

Poids :
Paquet de 22 staves : 6.6 kg
Carton de 4 x 22 staves = 26.4 kg



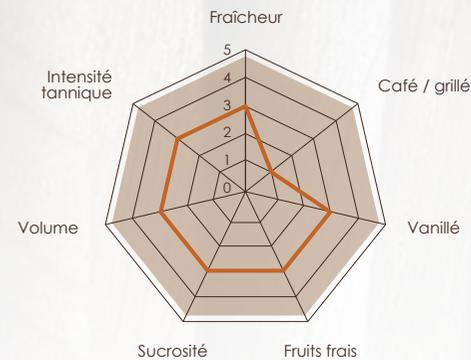
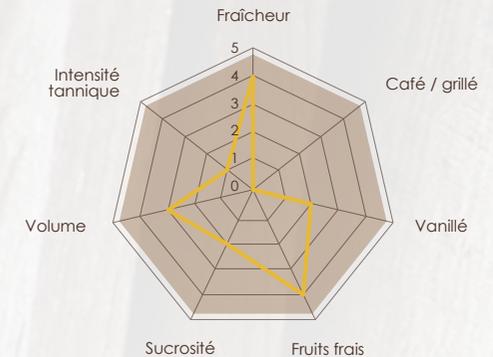
Taille stave : 95 x 5 x 1 cm
Perçage à 5 cm des deux extrémités (diamètre de 1 cm)



L'utilisation de ce type de produit dans l'élaboration des vins est soumise à la réglementation propre de chaque pays. En conséquence, toutes les informations contenues sur ce document sont non contractuelles et données à titre indicatif. Il est impératif de se soumettre à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation et la région de production. La Tonnellerie Garonnaise ne pourra être tenue pour responsable de l'utilisation de ces produits en dehors du cadre légal du pays d'utilisation ou de la région de production.

Stave Légère

apporte une belle fraîcheur, de la tension et de la rondeur en bouche. L'impact aromatique est modéré pour une mise en valeur de la pureté du fruit.



Stave Moyenne

apporte de la mâche et de l'amplitude en bouche. Le bois est fondu et élégant sur des notes toastées et épicées, tout en préservant le fruit.

Stave Moyenne +

apporte une belle intensité aromatique, du gras, de la complexité en finale avec des notes de caramel & moka.

