

# LAISSONS PARLER LE VIN



TONNELLERIE DE L'ADOUR est une entreprise artisanale  
Nos barriques sont fabriquées SEULEMENT sur commande



## CLASSIC

- . Disponible en : 225 - 228 - 300 - 500 litres
- . Séchage de 24 Mois à l'air libre - Douelle 27 mm
- . Conseillée pour tous les vins avec un élevage Classique (10 - 12 mois)
- . Tannins épicés et aromatiques



## LIMITED

- . Disponible en : 225-228-300-400-500 litres
- . Séchage de 24 Mois à l'air libre - Douelle 27 mm
- . Pour tous les vins en élevage traditionnel (10-12 mois)
- . Tannins doux, typiquement vanillés (bois USA) gourmands et structurants, mais élégants



## GASCOGNE

- . Disponible en : 225 - 228 - 300 - 400 litres
- . Séchage de 24 Mois à l'air libre - Douelle 27 mm
- . Conseillée pour vieillir les alcools et tous les vins Blancs avec un élevage de 6-8 mois
- . Tannins frais avec des notes végétales et tourbées



## ACACIA

- . Disponible en : 225 - 500 litres
- . Séchage de 24 Mois à l'air libre - Douelle 27 mm
- . Chauffe Blonde "recette" Adour
- . Conseillée pour l'élevage des Blancs (doux ou secs) et pour les spiritueux



## DULCINEA

- . Disponible en : 225 - 500 litres / Douelle de 27 mm
- . Séchage de 24/30 Mois à l'air libre
- . Conseillée pour tous les vins avec un élevage classique autour d'un an
- . Révèle les notes douces du vin
- . Sensation de sucrosité



## GRAND CRU

- . Disponible en: 225-228-300-400-500-600-700 lt
- . Séchage de 36 Mois à l'air libre
- . Douelle de 27 mm (ou de 22 mm en 225/228 lt)
- . Conseillé pour les vins avec un élevage Long (14-18 mois)
- . Tannins structurants qui donnent volume, élégance et persistance



## PREMIUM

- . Disponible en: 225-228-300-400-500-600-700 lt
- . Séchage de 30 Mois à l'air libre
- . Douelle de 27 mm (ou de 22 mm en 225/228 lt)
- . Conseillée pour Vins avec un élevage Moyen à Long, entre 12 et 16 mois
- . Tannins raffinés, discrets et respect total du fruit



## LA48

- . Disponible seulement en 225 litres - Douelle 27 mm
- . Séchage de 48 Mois à l'air libre
- . Conseillée pour les élevages Longs (18-24 mois)
- . Tannins structurants et élégants, qui donnent profondeur et complexité au vin, toujours dans le respect de l'expression variétale et du fruit du vin.

Références de manufacture :

[ Équité ] - [ Ôriginèllè ] - [ Trämè|Tänniquè ] - [ Empyrëümâtiquè ] - [ Sèl|Fümée ]

provenant du choix de

CINTRAGE des DOUELLES à la VAPEUR ou au FEU ~ CHAUFFE des DOUELLES à la BRAISE ou au FEU

( Fûts fabriqués à la main - Les mesures peuvent varier et ne sont données qu'à titre indicatif )