



RARE

NOUS CRÉONS L'EXTRAORDINAIRE

LE MEILLEUR GRAIN, LA MEILLEURE ORIGINE ET LE MEILLEUR SÉCHAGE NATUREL POUR LES GRANDS VINS. DES BARRIQUES DE RÉSISTANCE ET QUALITÉ MAXIMALES DESTINÉES À CERTAINS TYPES D'ÉLEVAGE EN BARRIQUE EN CHÊNE ET À DES RÉSULTATS SPÉCIFIQUES ET REPRODUCTIBLES.

La barrique ultra-premium RARE est destinée aux meilleurs vins du monde. Elle est née d'une exigence extrême de perfection, c'est pourquoi sa création et sa fabrication sont limitées à deux cents unités par an.

Les barriques RARE sont obtenues après un processus de sélection méticuleux, en choisissant uniquement les meilleures douelles des lots les plus remarquables provenant des meilleures forêts de France. Chaque douelle est examinée dans les moindres détails avant d'être sélectionnée pour faire partie d'une barrique RARE. La délicatesse de son grain ultrafin contribue à une grande complexité aromatique.

Nos barriques RARE présentent une finition de qualité supérieure. Chaque douelle est brossée à la main et le processus de toastage est réalisé avec une précision exceptionnelle. Le département de R+D réalise un suivi afin de garantir une réalisation parfaite. Chaque barrique est livrée avec un certificat unique d'authenticité et le service après-vente est garanti à vie. Une barrique exceptionnelle ayant la capacité d'apporter aux élevages très longs, une grande finesse, de l'élégance et de la complexité.

Un grand vin exprime la finesse, le raffinement, l'élégance et, surtout, l'équilibre. La complexité propre de sa nature requiert un élevage en accord avec son origine. Un élevage qui contribue à exalter son pouvoir de séduction au travers de ces nuances qui font d'un vin un chef-d'œuvre. Qui le rendent spécial. Qui créent quelque chose d'extraordinaire.



Nous disposons d'une **gamme de quatre options** de barriques exclusives, fruit d'un travail exhaustif de recherche sur le comportement du vin selon leur typologie.

BLANC (FUMÉ)*

Pour les barriques de fermentation des vins blancs, Blanc respecte les caractéristiques de la variété et apporte du volume et une bonne longueur en bouche.

* FUMÉ : Le toastage est le même mais avec une finition fumée.

FINESSE

Pour un style de vins rouges moderne, léger et très fruité, la barrique Finesse apporte des sensations douces et soyeuses en bouche.

STYLE

Élégance est destinée aux vins rouges haut de gamme, leur apportant richesse, rondeur et consistance aromatique.

IMPACT

La barrique Impact apporte le caractère vaste et expressif du chêne. Elle donne de la force et de l'intensité tout en conservant l'équilibre.

MODÈLE DE BARRIQUE

	BORDELAISE		BOURGUIGNONNE
CAPACITÉ	225 LITRES 225 +/- 5 Litres	300 LITRES 300 +/- 5 Litres	228 LITRES 228 +/- 5 Litres
N° DOUELLES	(28 - 32) pièces	(33 - 35) pièces	(28 - 32) pièces
LONGUEUR	95 +/- 1 cm	100 +/- 1 cm	95 +/- 1 cm
ÉPAISSEUR	27 +/- 1 mm	27 +/- 1 mm	27 +/- 1 mm
FONDS	8/9 pièces	8/9 pièces	8/9 pièces
DIAMÈTRE TÊTE	57 +/- 0,5 cm	64,5 +/- 0,5 cm	57 +/- 0,5 cm
DIAMÈTRE CORPS	69,0 +/- 0,5 cm	76,5 +/- 0,5 cm	69,0 +/- 0,5 cm
TROU DE BONDE (Bouchon en silicone noir)	<ul style="list-style-type: none">· Tronconique. Brûlé (en option)· Standard : 45 +/- 1 mm· En option : 50 +/- 1 mm· Cylindrique (en option)	<ul style="list-style-type: none">· Tronconique. Brûlé (en option)· Standard : 45 +/- 1 mm· En option : 50 +/- 1 mm· Cylindrique (en option)	<ul style="list-style-type: none">· Tronconique. Brûlé (en option)· Standard : 45 +/- 1 mm· En option : 50 +/- 1 mm· Cylindrique (en option)
POIDS	47/48 Kg	50/51 Kg	47/48 Kg
FERRURES (noirs)	8 cercles en acier galvanisé spécial	8 cercles en acier galvanisé spécial	6-8 cercles en acier galvanisé spécial
FINITION	Protégées par du carton résistant et enroulées dans du film plastique		



Senda del Soto nº 9 · 01306 · Lapuebla de Labarca,
Álava (España) · T.: (+34) 945 627 363
info@toneleriaquercus.com

GARANTIE 1 AN

Contre d'éventuelles fuites et/ou fractures de douelles

QUERCUS
— TONELERÍA —

WWW.TONELERIAQUERCUS.COM