

ORIGINE

Chêne français à grain fin.

24 mois de séchage à l'air libre sur notre parc à bois. Chaque merrain est apilé soigneusement de façon à optimiser sa maturation.

LA BARRIQUE BORDELAISE
EST RECOMMANDÉE
POUR UN ÉLEVAGE DES VINS
DE 12 MOIS ET PLUS.

OPTIONS

- 1 Fonds chauffés - *gratuit*
- 2 Marquage personnalisé de votre logotype au laser - *gratuit*
- 3 Bonde bois ou silicone - *gratuit*
- 4 Séchage de 36 mois en fonction du stock *
- 5 Cerclage noir *
- 6 8 cercles galvanisés "Bordelaise Ferrée 22mm" *

* Les options 4, 5 et 6 sont payantes, pour connaître les tarifs contactez votre commercial.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA BARRIQUE BORDELAISE

Capacités en litre	Hauteur en cm	Diamètre bout en cm	Diamètre bouge en cm	Epaisseur en mm	Poids en kg	Nb cercles galvanisés
225	95	55	70	22	50	6 ou 8

CONSEILS DE PRÉPARATION AVANT UTILISATION

Enlever l'emballage plastique de la barrique.

Oter la bonde et remplir la barrique d'eau froide pendant 24 heures. Vider la barrique.

La laisser s'égoutter pendant 30 minutes environ.

Entonner la barrique dans les 24 heures.

CONSEILS DE STOCKAGE

Si vous ne souhaitez pas utiliser immédiatement la barrique la conserver dans son film plastique.

L'entreposer dans un lieu adapté entre 75% et 80% d'hygrométrie à l'abri des courants d'air et des UV.

CERTIFICATION ISO 22000

