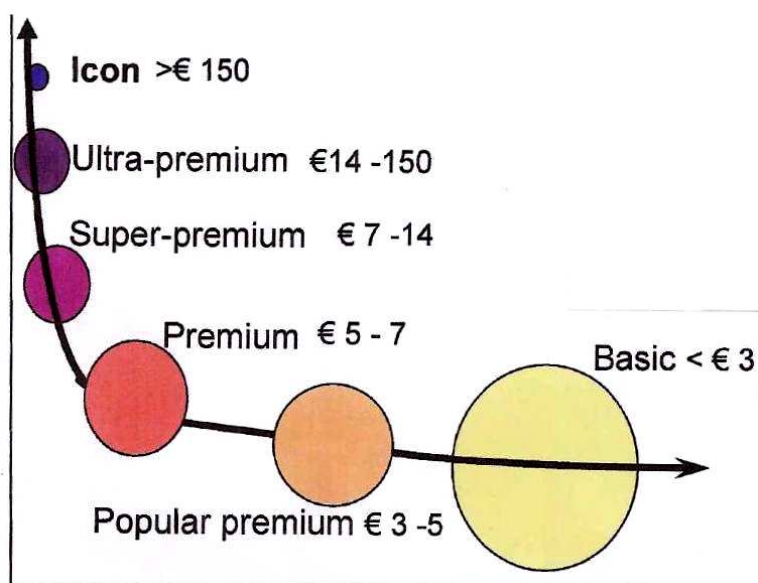


29, route de Cognac
17520 ARCHIAC - FRANCE
T +33 (0) 5 46 49 14 59
F +33 (0) 5 46 49 50 78
M contact@tonnellerie-allary.com

A chaque vin, sa barrique...

Type de Barrique	TRADITION	SELECTION	EVOLUTION	BORDELAISE	AMERICAIN
Caractéristiques					
TYPE DE VIN	<i>HAUT DE GAMME</i>	<i>PREMIUM SUP</i>	<i>PREMIUM</i>	<i>HAUT DE GAMME</i>	<i>DIVERS</i>
ELEVAGE	<i>LONG</i>	<i>MOYEN</i>	<i>COURT</i>	<i>LONG</i>	<i>VARIABLE</i>
GRAIN	<i>FIN</i>	<i>FIN</i>	<i>MI-FIN</i>	<i>TRES FIN</i>	<i>MIXTE</i>
SECHAGE	<i>24 MOIS MINIMUM</i>	<i>ENTRE 12 ET 18 MOIS</i>	<i>18 MOIS MINIMUM</i>	<i>24 MOIS MINIMUM</i>	<i>24 MOIS MINIMUM</i>

A chaque vin, son prix adapté ...



Source : Rabobank

29, route de Cognac
17520 ARCHIAC - FRANCE
T +33 (0) 5 46 49 14 59
F +33 (0) 5 46 49 50 78
M contact@tonnellerie-allary.com



■ **Chêne sessile/ rouvre - grain très fin**
=> **Complexité aromatique**

■ Origine du bois

Chêne français – grain très fin de la forêt de *Tronçais*

Le chêne sessile/rouvre à grain très fin avec une croissance maximum de 1mm par an a pour caractéristique d'être pauvre en ellagitanins mais riche en méthyle-octalactone et eugénol, et d'exprimer une meilleure complexité aromatique.

■ Stockage et séchage du merrain

Le stockage et le séchage des bois à l'air libre sur notre parc est de 24 mois minimum. Il permet d'enlever les tanins les plus amers.

Selon la météo observée pendant cette période, on peut arroser le bois si les pluies n'ont pas été assez importantes pendant la période de séchage.

La fabrication des barriques est faite à un taux inférieur à 16% d'humidité.

Les douelles sont palettisées de nouveau au bout de 12 mois pour une meilleure homogénéité de séchage.

■ Dimensions de la barrique

LONGUEUR	EPAISSEUR	DIAMETRE EN BOUT	DIAMETRE AU MILIEU
95 cm	22 mm	55 cm	70 cm

■ Chauffage et toastage (plus longue à cœur)

	Température intérieure	Température extérieure	Préchauffage	Cintrage	Bousinage	Caractéristique organoleptique
Chauffe moyenne	210°C	60°C	15 min	15 min	45 min	Grillé, vanillé
Chauffe moyenne +	215°C	65°C				Fumé, épicé, empyreumatique
Chauffe forte	220°C	70°C				Torréfié, fumé

■ Caractéristiques et conseils d'utilisation

Ce type de barrique est recommandé pour des **vins haut de gamme suffisamment structurés**. En effet, en fin d'élevage la barrique *Allary Prestige* préserve l'élégance, le caractère fruité et la fraîcheur des vins. Ce type de barrique est bien conseillé pour un **élevage de 10 mois minimum**.

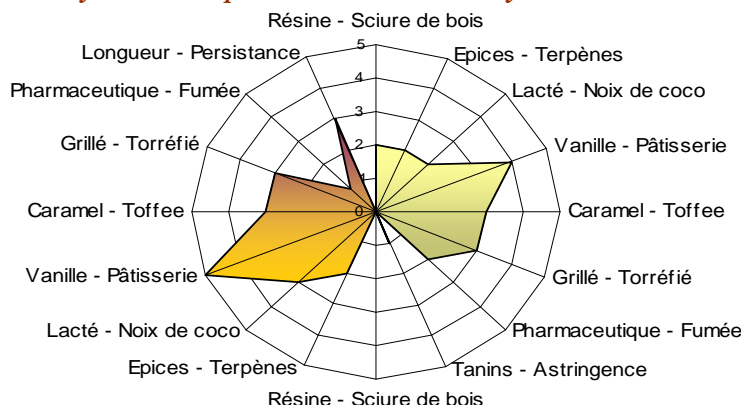
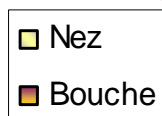
Sur ce type de barrique, le non chauffage des fonds permet une pleine expression entre le bois et le vin.

EXEMPLE :

Allary Prestige – CHAUFFE MOYENNE

Profil organoleptique détaillé

(Selon analyse réalisée par le Laboratoire Evelyne Chanson de Cognac)



Remarque : « la tonnellerie Allary ne pourra pas être tenue pour responsable dans le cas de mauvaise évolution, ne maîtrisant pas le processus d'élevage du vin dans son ensemble ».

tonnellerie-allary.com

29, route de Cognac
17520 ARCHIAC - FRANCE
T +33 (0) 5 46 49 14 59
F +33 (0) 5 46 49 50 78
M contact@tonnellerie-allary.com

La barrique

Bordelaise

■ **Chêne sessile/ rouvre - grain très fin => complexité aromatique**

■ Origine du bois

Chêne français – grain très fin

Le chêne sessile/rouvre à grain très fin avec une croissance maximum de 1mm par an a pour caractéristique d'être pauvre en ellagitanins mais riche en méthyle-octalactone et eugénol, et d'exprimer une meilleure complexité aromatique.

■ Stockage et séchage du merrain

Le stockage et le séchage des bois à l'air libre sur notre parc est de 24 mois minimum. Il permet d'enlever les tanins les plus amers.

Selon la météo observée pendant cette période, on peut arroser le bois si les pluies n'ont pas été assez importantes pendant la période de séchage.

La fabrication des barriques est faite à un taux inférieur à 16% d'humidité.

Les douelles sont palettisées de nouveau au bout de 12 mois pour une meilleure homogénéité de séchage.

■ Dimensions de la barrique

LONGUEUR	EPAISSEUR	DIAMETRE EN BOUT	DIAMETRE AU MILIEU
95 cm	22 mm	56 cm	70 cm

■ Chauffage et toastage

	Température intérieure	Température extérieure	Préchauffage	Cintrage	Bousinage	Caractéristique organoleptique
Chauffe moyenne	210°C	60°C	15 min	15 min	40 min	Grillé, vanillé
Chauffe moyenne	215°C	65°C				Fumé, épicé, empyreumatique
Chauffe forte	220°C	70°C				Torréfié, fumé

■ Caractéristiques et conseils d'utilisation

Ce type de barrique est recommandé pour des **vins haut de gamme suffisamment structurés**. En effet, en fin d'élevage la barrique Bordelaise préserve l'élégance, le caractère fruité et la fraîcheur des vins. Ce type de barrique est bien conseillé pour un **élevage de 10 mois minimum**.

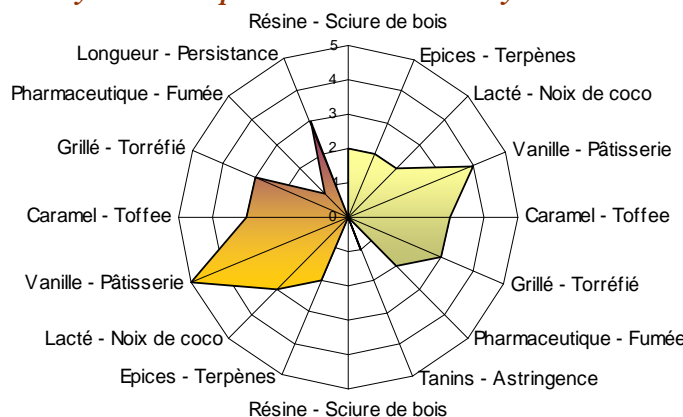
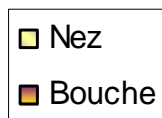
Sur ce type de barrique, le non chauffage des fonds permet une pleine expression entre le bois et le vin.

EXEMPLE :

BORDELAISE – CHAUFFE MOYENNE

Profil organoleptique détaillé

(Selon analyse réalisée par le Laboratoire Evelyne Chanson de Cognac)



Remarque : « la tonnellerie Allary ne pourra pas être tenue pour responsable dans le cas de mauvaise évolution, ne maîtrisant pas le processus d'élevage du vin dans son ensemble ».

tonnellerie-allary.com

29, route de Cognac
17520 ARCHIAC - FRANCE
T +33 (0) 5 46 49 14 59
F +33 (0) 5 46 49 50 78
M contact@tonnellerie-allary.com

La barrique

Sélection

■ **Chêne sessile/ rouvre - grain fin => apport aromatique et sucrosité**

■ Origine du bois

Chêne français – grain fin

Le chêne sessile/rouvre à grain fin avec une croissance de 2 à 3mm par an a pour caractéristique d'être pauvre en ellagitanins mais riche en méthyle-octalactone et eugénol, et d'apporter une plus grande richesse aromatique et certains polysaccharides donnant une impression gustative dite de « sucrosité ».

■ Stockage et séchage du merrain

Le stockage et le séchage des bois à l'air libre sur notre parc est de 12 à 18 mois. Il permet d'enlever les tanins les plus amers.

Sur ce type de barrique, l'arrosage supplémentaire est limité pour apporter de la sucrosité.

La fabrication des barriques est faite à un taux inférieur à 16% d'humidité.

Les douelles sont palettisées de nouveau entre 8 et 12 mois pour une meilleure homogénéité de séchage.

■ Dimensions de la barrique

LONGUEUR	EPAISSEUR	DIAMETRE EN BOUT	DIAMETRE AU MILIEU
95 cm	27 mm	55 cm	70 cm

■ Chauffage et toastage

	Température intérieure	Température extérieure	Préchauffage	Cintrage	Bousinage	Caractéristique organoleptique
Chauffe moyenne	220°C	60°C	15 min	15 min	40 min	Vanillé, sucrosité
Chauffe moyenne +	225°C	65°C				Fumé, épicé, noix de coco
Chauffe forte	230°C	70°C				Café, caramel, fumé

■ Caractéristiques et conseils d'utilisation

Ce type de barrique est recommandé pour des vins Premium Sup – Premium avec une consommation rapide inférieure à 5 ans. Dès les premiers mois d'élevage, ce type de barrique apporte une rondeur et une souplesse au vin.

L'élevage dans ce type de barrique est recommandé pour une durée maximum de 8 mois.

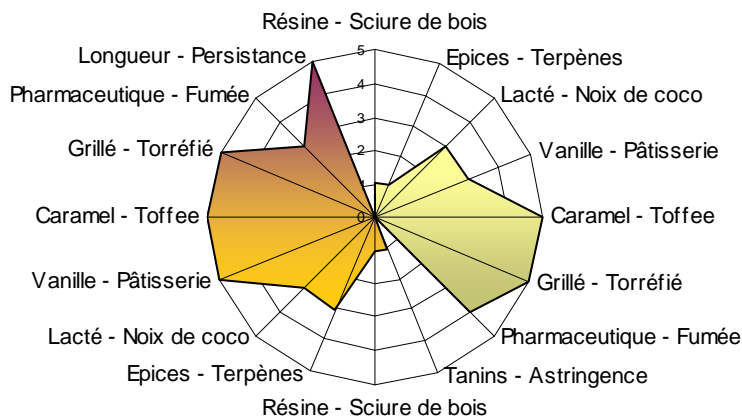
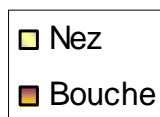
La chauffe des fonds peut diminuer le goût de végétal et d'amertume.

EXEMPLE :

SELECTION – CHAUFFE MOYENNE +

Profil organoleptique détaillé

(Selon analyse réalisée par le Laboratoire Evelyne Chanson de Cognac)



Remarque : "la tonnellerie Allary ne pourra pas être tenue pour responsable dans le cas de mauvaise évolution, ne maîtrisant pas le processus d'élevage du vin dans son ensemble."

29, route de Cognac
17520 ARCHIAC - FRANCE
T +33 (0) 5 46 49 14 59
F +33 (0) 5 46 49 50 78
M contact@tonnellerie-allary.com



La barrique

Evolution

■ Chêne pédonculé – grain mi-fin => Harmonie

■ Origine du bois

Assemblage de chêne français, grain mi-fin et de chêne européen, grain fin (bois structurant)

Le chêne pédonculé à grain mi-fin avec une croissance de 2 à 4mm par an a pour caractéristique d'être riche en composés extractibles (composé phénolique) et en ellagitanins.

■ Stockage et séchage du merrain

Le stockage et le séchage des bois à l'air libre sur notre parc est de 18 mois minimum. Il permet d'enlever les tanins les plus amers.

Sur ce type de barrique, l'arrosage supplémentaire est limité.

La fabrication des barriques est faite à un taux inférieur à 16% d'humidité.

Les douelles sont palettisées de nouveau entre 8 et 12 mois pour une meilleure homogénéité de séchage.

■ Dimensions de la barrique

LONGUEUR	EPAISSEUR	DIAMETRE EN BOUT	DIAMETRE AU MILIEU
95 cm	27 mm	55 cm	70 cm

■ Chauffage et toastage

	Température intérieure	Température extérieure	Préchauffage	Cintrage	Bousinage	Caractéristique organoleptique
Chauffe moyenne	230°C	65°C	15 min	15 min	40 min	Epicé, empyreumatique
Chauffe forte	240°C	70°C				Fumé, torréfié, caramel

■ Caractéristiques et conseils d'utilisation

Ce type de barrique est recommandé pour des vins de consommation rapide, de préférence inférieure à 2 ans, type Premium. Dès les premiers mois d'élevage en barrique, le vin est enrichi par le caractère gras et souple de la barrique. Suivant le type de chauffe, les principaux marqueurs boisés pourront être la vanilline, l'eugénol, le whisky lactone, le furfural ou le phénol. L'élevage dans ce type de barrique est recommandé pour une durée **maximum de 8 mois.**

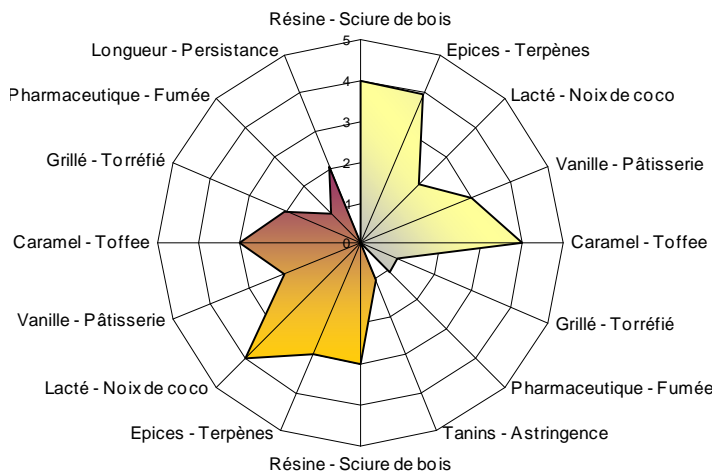
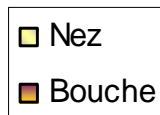
La chauffe des fonds peut diminuer le goût de végétal et d'amertume.

EXEMPLE :

EVOLUTION – CHAUFFE FORTE

Profil organoleptique détaillé

(Selon analyse réalisée par le Laboratoire Evelyne Chanson de Cognac)



Remarque : "la tonnellerie Allary ne pourra pas être tenue pour responsable dans le cas de mauvaise évolution, ne maîtrisant pas le processus d'élevage du vin dans son ensemble ».

29, route de Cognac
 17520 ARCHIAC – FRANCE
 T +33 (0) 5 46 49 14 59
 F +33 (0) 5 46 49 50 78
 M contact@tonnellerie-allary.com

La barrique

Chêne Américain

■ **Chêne Quercus-Alba – grain mixte => Boisé intense et sucosité**

■ Origine du Bois

Pennsylvanie

Le chêne Quercus-Alba à grain mixte avec une croissance de 2 à 5mm par an a pour caractéristique d'apporter un boisé intense avec une sucosité.

■ Stockage, homogénéité et séchage du merrain

Le stockage et le séchage des bois à l'air libre sur notre parc est de 24 mois minimum. Il permet d'enlever les tanins les plus amers.

Pour une meilleure homogénéité, la position des douelles sur palettes est changée au bout de 12 mois.

Par ailleurs, selon la pluviométrie observée pendant cette période, on peut être amené à arroser le bois si les pluies n'ont pas été assez importantes pendant la période de séchage.

Cependant, la fabrication des barriques est faite à un taux inférieur à 16% d'humidité.

■ Dimensions de la barrique

LONGUEUR	EPAISSEUR	DIAMETRE EN BOUT	DIAMETRE AU MILIEU
95 cm	27 mm	55 cm	70 cm

■ Chauffage et toastage

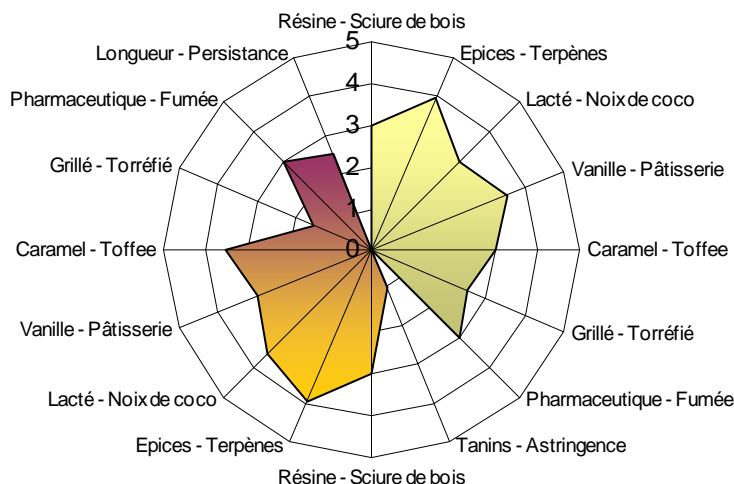
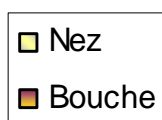
	Température intérieure	Température extérieure	Préchauffage	Cintrage	Bousinage	Caractéristique organoleptique
Chauffe moyenne	220°C	60°C	15 min	15 min	40 min	Boisé fruité
Chauffe moyenne +	225°C	65°C				Boisé noix de coco, vanille
Chauffe forte	230°C	70°C				Boisé caramel, fumée

■ Caractéristiques et conseils d'utilisation

Ce type de barrique est recommandé pour les vins d'une certaine structure tannique, mais de circuit court cherchant à séduire. La chauffe des fonds permet de diminuer certains goûts de végétal et d'amertume.

EXEMPLE :

CHENE AMERICAIN – CHAUFFE MOYENNE + Profil organoleptique détaillé (Selon analyse réalisée par le Laboratoire Evelyne Chanson de Cognac)



Remarque : "la tonnellerie Allary ne pourra pas être tenue pour responsable dans le cas de mauvaise évolution, ne maîtrisant pas le processus d'élevage du vin dans son ensemble".

tonnellerie-allary.com