

1 - CHOISIR SON TYPE DE FÛT



Bourogne Tradition
228 L



Bourogne Export
225 L



Bordeaux Transport
225 L



Bordeaux Château Tradition
225 L



Bordeaux Château Ferrée
(avec ou sans barre)
225 L



Grands Formats
de 300 L à 500 L

2 - CHOISIR SON STYLE

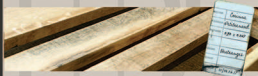
4 APPELLATIONS

UNE RÉPONSE COHÉRENTE ET FIABLE AUX
BESOINS ACTUELS DE L'ÉLEVAGE SOUS BOIS



5 SÉLECTIONS

UNE PERSONNALISATION POUSSÉE DE L'ÉLEVAGE
EN FÛT POUR AFFIRMER UN STYLE



MARCEL CADET

LE STYLE DARGAUD & JAEGLE DÉCLINE
À SON PAROXISME



ALTER EGO

UNE APPROCHE ÉCONOMIQUE PAR
UNE RÉPONSE QUALITATIVE

Alter Ego

3 - CHOISIR SA CHAUFFE

Le cintrage

Depuis sa création en 1921, Dargaud et Jaeglé a utilisé la technique du cintrage à l'eau bouillante. Une technique répandue en Bourgogne du Sud qui offre de multiples avantages dont une plus grande flexibilité des douelles, le dégorgeage des tannins agressifs, la conduction de la chaleur et l'absence de carbonisation des fibres du bois. Si le principe reste le même depuis les débuts de l'entreprise, la technique d'ébullition de l'eau a considérablement évolué, faisant appel aujourd'hui à l'installation d'un brûleur immergé et d'un système de régulation de température ainsi que de déchloration de l'eau.



La recuisson

Profitant de la chaleur et l'humidité apportées par l'étape de cintrage, les fûts sont chauffés au feu de bois alimenté par les chutes provenant des merrains qui ont servi à la fabrication des fûts. Cette chauffe, lente, pénétrante sans carbonisation excessive sera ajustée suivant les attentes des clients par le dimensionnement des chutes de bois et par la forme des chaufferettes - sous contrôle permanent d'une thermométrie infrarouge.

