

1 - CHOISIR SON TYPE DE FÛT



Bourgogne Tradition



Bourgogne Export



Bordeaux Transport



Bordeaux Château Tradition



Bordeaux Château Ferrée
(avec ou sans barre)



Grands Formats
de 300 L à 500 L

2 - CHOISIR SON STYLE

4 APPELLATIONS

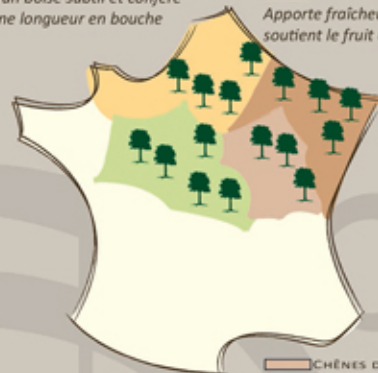
UNE RÉPONSE COHÉRENTE ET FIABLE AUX BESOINS ACTUELS DE L'ÉLEVAGE SOUS BOIS

ISLE DE FRANCE

Apporte un boisé subtil et confère une bonne longueur en bouche

LES GRANDES VOSGES

Apporte fraîcheur, soutient le fruit et la minéralité



CENTRE DE FRANCE

Apporte complexité et rondeur ainsi que richesse aromatique

CHÊNES DE BOURGOGNE

Apporte de la structure, préserve le fruit et la minéralité

5 SÉLECTIONS

UNE PERSONNALISATION POUSSÉE DE L'ÉLEVAGE SOUS BOIS EN ASSOCIANT UNE ZONE FORESTIÈRE MOINS ÉTENDUE QUE LES APPELLATIONS À UN CÉPAGE PARTICULIER, UN VIGNERON ETC...

- SÉLECTION 1 associée par exemple au PINOT NOIR
- SÉLECTION 2 associée par exemple au CABERNET SAUVIGNON
- SÉLECTION 3 associée par exemple au SAUVIGNON BLANC
- SÉLECTION 4 associée par exemple au CHARDONNAY
- SÉLECTION 5 associée par exemple à la MARSANNE

VOS INTERLOCUTEURS HABITUELS SONT À VOTRE ÉCOUTE POUR VOUS PROPOSER LES SÉLECTIONS APPROPRIÉES.



LE STYLE DARGAUD & JAEGLÉ DÉCLINÉ À SON PAROXYSMES POUR APPORTER RICHESSE ET COMPLEXITÉ, DÉVELOPPER LE FRUIT DU VIN SANS DOMINATION DU CHÊNE.

Assemblage de forêts domaniales. Séchage pendant 3 ans avec défilage intermédiaire après 18 mois pour homogénéiser l'exposition des pièces de bois.

Alter Ego

UNE APPROCHE ÉCONOMIQUE PAR UNE RÉPONSE QUALITATIVE

Sélection Euro/Française. Fût fabriqué à partir de merrains issus de chênes pédonculés et sessiles sélectionnés pour la qualité de leur texture. Préserve les qualités du vin tout en apportant structure et rondeur.

CHÊNE AMÉRICAIN

NOUS CONSULTER

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.

