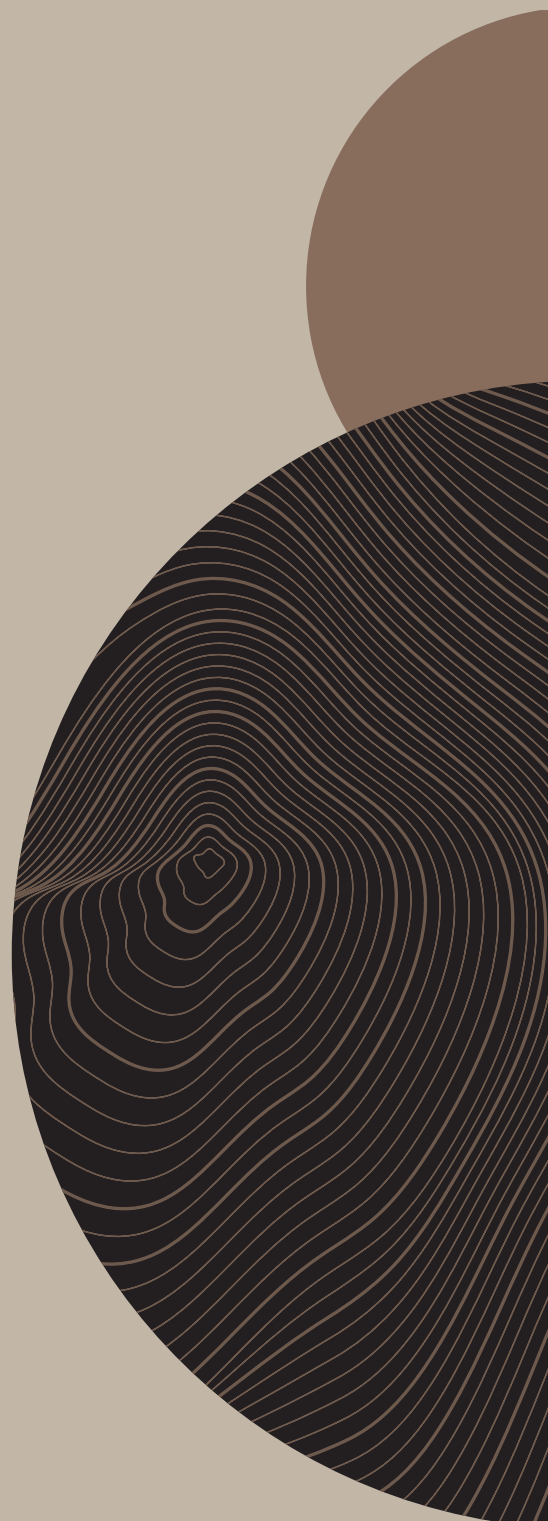


LAS PERSONAS,
LAS TÉCNICAS Y LOS
EQUIPOS NECESARIOS,
PARA CONSTRUIR
BARRICAS EN ARMONÍA
CON EL VINO.



DARGAUD & JAEGLÉ
Tonnellerie | Foudrerie



NUESTRA HISTORIA 04

NUESTRA EXPERIENCIA 06

NUESTROS PRODUCTOS 12

LAS BARRICAS
GRANDES ENVASES
PEQUEÑOS ARTÍCULOS DE TONELERÍA
Y NUESTROS SERVICIOS

NUESTROS COMPROMISOS 20

CONTACTO 23

NUESTRA HISTORIA

UNA EXPERIENCIA CENTENARIA



Nuestra tonelería y barriquería DARGAUD & JAEGLÉ está situada en Romanèche-Thorins, en la región de Saône-et-Loire, en la encrucijada de dos prestigiosas regiones vinícolas, Beaujolais y Mâconnais, en el sur de Borgoña.

Entre tradición y modernidad, cada barrica, tonel y cuba producidos en nuestros talleres expresa una filosofía familiar que forma parte de nuestro ADN.

1921

Fundación de la empresa por Marcel Dargaud. Tras finalizar su aprendizaje, compra un pequeño taller en el corazón de Romanèche-Thorins y comienza su actividad tonelera.

1931

Marcel Jaeglé entra en la tonelería como aprendiz a los 13 años. De forma lógica y a medida que aumenta su experiencia, se convierte en jefe del taller y forja un vínculo especial con la familia Dargaud.

1968

Marcel Dargaud y Marcel Jaeglé se convierten en socios y la empresa cambia su nombre a Dargaud et Jaeglé.

1970

El hijo de Marcel Jaeglé, Jean-Marcel, estudia en la escuela de carpintería de Mouchard y da sus primeros pasos en el negocio familiar. Su esposa Chantal se une a él unos años más tarde para acelerar el desarrollo de la empresa.

1981

Emprenden su primer viaje a California, para descubrir los vinos del Nuevo Mundo.

1991

Construcción del actual taller de montaje y oficinas.

1997

Construcción del edificio de almacenamiento de barricas.

1998

El hijo de Jean-Marcel y Chantal Jaeglé, Cédric, ingeniero de Arts et Métiers, se incorpora a la empresa.

1999

Aumento de la superficie de almacenamiento de madera (1 ha 300)

2000

Construcción de un complejo compuesto por un taller de control de calidad de madera de duelas, un taller de mecanizado de duelas y un taller de producción de duelas. Cédric toma el mando de la dirección de esta nueva unidad.

2001

Fallecimiento de Marcel Jaeglé y creación de la prestigiosa barrica «Marcel Cadet» en su honor.

2003

Tras 3 años de investigación y desarrollo, creación e instalación del prototipo DJE, una máquina de control digital dedicada al mecanizado de duelas, fruto de la colaboración entre DJ y Monnot. Esta máquina patentada se utiliza actualmente en muchos talleres de tonelería y se ha convertido en una referencia.

2005

Lauriane Jaeglé se incorpora a la empresa.

2015

Nacimiento de un taller flexible y multifuncional que cumplirá 3 funciones importantes: Un moderno taller para la fabricación de grandes recipientes de madera (fudres y tinos). Un taller dedicado a la renovación de barricas. Un taller de apilamiento de duelas

2016

Los grandes envases se fabrican ahora en el nuevo edificio, utilizando una técnica innovadora inspirada en el método Dargaud et Jaeglé para la producción de barricas.

2022

Lauriane y Cédric asumen la dirección operativa de la empresa, acompañados por sus padres.

En la actualidad

Jean-Marcel Jaeglé, Chantal, Cédric y Lauriane son los impulsores de una empresa que, aunque firmemente arraigada en la tradición, está decididamente orientada hacia el futuro y la modernidad.

NUESTRA EXPERIENCIA

¡UNA EXPERIENCIA ÚNICA!



Desde su creación, DARGAUD & JAEGLÉ siempre ha defendido la idea de que la maduración en roble debe realizarse con el mayor respeto por la fruta, el terruño y el arte del viticultor.

Su original técnica, que se perfecciona constantemente, está diseñada para proporcionar un tanino delicado y preciso.

06

TODO EMPIEZA CON LA MADERA...

LA SELECCIÓN

DARGAUD & JAEGLÉ no parte duelas ni compra troncos o árboles en pie, ya que es más fácil determinar la calidad del roble una vez cortado que en pie o en troncos.

Los toneles DARGAUD JAEGLÉ se fabrican con dos especies de roble cuyas características son compatibles con el vino : **el roble pedunculado y el roble albar**.

Por ello, hemos seleccionado **un panel de proveedores** por su profesionalidad y su capacidad para dirigir cada parte del árbol a la industria adecuada.

Esto significa que solo la madera con las características requeridas puede utilizarse para la fabricación de duelas, pues no todas las partes de un mismo árbol son adecuadas para ello.

DARGAUD & JAEGLÉ ha forjado sólidos vínculos con sus proveedores principales, y las severas especificaciones que les impone como garantía de calidad no impide el diálogo constante a lo largo de todo el año.

La elección de los volúmenes que deben adquirirse en cada región forestal es un proceso delicado, que requiere un conocimiento detallado de las necesidades existentes y futuras.



07

TODO EMPIEZA CON LA MADERA...

En primer lugar, los árboles son talados por leñadores profesionales bajo la supervisión de la Office National des Forêts, que exige unas estrictas condiciones de cuidado de los bosques: no realizar talas fuera del periodo de octubre a abril (cuando la savia está en el suelo), y no pisar ni dañar los jóvenes plantones de roble que formarán el bosque dentro de 150 años.



EL PROCESO

Para garantizar su estanqueidad, la textura porosa del roble francés obliga a hendirlo **para producir madera de duela**.

LAS VENTAJAS DE LA MADERA DE DUELA:

- ESTANQUEIDAD
- ROBUSTEZ
- IDONEIDAD PARA EL DOMADO
- ESTABILIDAD DIMENSIONAL
- DIFUSIÓN LENTA DE OXÍGENO EN EL VINO
- DIFUSIÓN LENTA DE COMPUESTOS EXTRAÍBLES



EL SECADO

Con cada entrega de un lote de madera de duela, se realiza una comprobación visual para garantizar que cumple con las especificaciones (dimensiones, cubicación y calidad).

A continuación, la madera de duela se apila para que cada pieza obtenga el efecto beneficioso del sol, la lluvia y el viento, factores que favorecerán la **maduración de la madera**.
Una vez la madera ya ha pasado por el patio de secado 24 meses como mínimo, se introduce en un patio de secado para alcanzar **un nivel de humedad de entre el 15 y el 17 %** para su uso en la bodega.

Y LA HISTORIA CONTINÚA EN NUESTRAS MANOS....

EL DOMADO

Desde su fundación, DARGAUD & JAEGLÉ ha utilizado la técnica del domado con agua hirviendo.



Se trata de una **técnica histórica utilizada por los toneleros de Mâconnais** que ofrece muchas ventajas:

- alta **flexibilidad** de las duelas
- **ablandamiento de los taninos.**

Durante el tostado, esta técnica permitirá:

- una **mejor conducción** del calor en profundidad
- una **mayor protección contra la carbonización** de las fibras de madera durante el tostado.

Aunque el principio sigue siendo el mismo desde los inicios de la empresa, **la técnica empleada para domar la duela utilizando agua hirviendo ha evolucionado considerablemente**, y ahora implica:

- un sistema de **decloración del agua**
- un **quemador sumergido de alto rendimiento**
- un sistema de **regulación de la temperatura.**

EL TOSTADO

Aprovechando el calor y la humedad generados durante el proceso de domado, **las barricas se colocan sobre braseros alimentados por los restos de madera.**

Este proceso de tostado lento y penetrante, sin carbonización, se **ajusta en función de las necesidades del cliente, bajo un control termométrico por infrarrojos constante.**



NUESTROS PRODUCTOS

LAS BARRICAS



Le acompañamos en la elección y selección de nuestras barricas, para obtener lo mejor de sus vinos.

Descubra nuestras diferentes etapas de selección para crear barricas en armonía con sus vinos.

ELEGIR EL FORMATO DE SU BARRICA

Ofrecemos formatos que van de 114 L a 600 L para las barricas tradicionales.



Feuillette	114L
Bordeaux transport	225L
Bordeaux Château tradition	225L
Bourgogne export	228L
Bourgogne tradition	228L
Fût	300L
Fût	400L
Fût	500L
Demi-muids	600L



ELEGIR EL ORIGEN DE LA MADERA

Trabajamos con una selección de orígenes geográficos que, del mismo modo que el vino expresa una variedad de uva, un terruño y un clima, estas son las características determinantes de las barricas y, por tanto, del resultado organoléptico en el vino.

Las propiedades de la madera vienen determinadas por el suelo, la historia genética y las condiciones climáticas de su región.

ENTRE 4 DENOMINACIONES

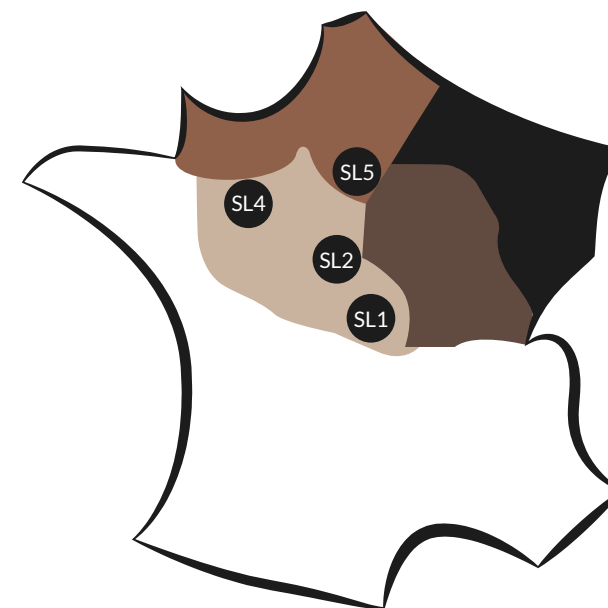
Ofrecemos 4 denominaciones regionales, cada una con su propio carácter distintivo y su forma de interactuar con el vino. Es también una **respuesta coherente y fiable en relación con las necesidades actuales de la explotación maderera.**



- ISLE DE FRANCE**
Confiere un sutil toque de madera y una larga y agradable expresión en boca.
- CENTRO DE FRANCIA**
Aporta complejidad y redondez, así como riqueza aromática.
- ROBLE DE BORGÑA**
Aporta estructura, conserva la fruta y la mineralidad.
- LOS GRANDES VOSGES**
Aporta frescor, mantiene la fruta y la mineralidad.

ENTRE 4 SELECCIONES

Para personalizar aún más la maduración en madera, ofrecemos orígenes más específicos, a partir de **4 selecciones de 4 zonas geográficas** más pequeñas, para una perfecta armonía con sus vinificaciones.



PROCEDENTES DE LA DENOMINACIÓN CENTROE

- SELECCIÓN 1**
Se asocia por ejemplo al Pinot Noir.
- SELECCIÓN 2**
Se asocia por ejemplo al Cabernet Sauvignon.
- SELECCIÓN 4**
Se asocia por ejemplo al Chardonnay.

PROCEDENTE DE LA DENOMINACIÓN ISLE DE FRANCE

- SELECCIÓN 5**
Se asocia por ejemplo a la Marsanne.

Nuestros equipos técnicos están a su disposición para ayudarle a elegir correctamente.

ENTRE NUESTROS DISEÑOS DE BARRICA



El estilo DARGAUD & JAEGLÉ en su máxima expresión, **que aporta riqueza y complejidad y desarrolla la fruta** del vino sin dominio del roble.

Ensamblaje de bosques seleccionados. **Secado durante 3 años**, con desafilado/reafilado intermedio de las duelas después de 18 meses para igualar la exposición de la madera a diferentes condiciones climáticas.

Alter Ego

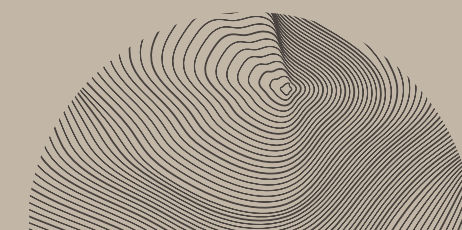
Un **enfoque económico** para una respuesta cualitativa.

Una selección de **robles franceses y europeos**. Las duelas se seleccionan por la **calidad de su textura**, preservando las cualidades del vino al tiempo que añaden **estructura y redondez**.

OTROS TIPOS DE MADERAS

También ofrecemos **especies alternativas como la acacia y el roble americano**.

Póngase en contacto con nosotros para conocer la disponibilidad.



ELEGIR EL
TOSTADO DE
LA MADERA



Aprovechando el calor y la humedad generados durante el proceso de domado, las barricas se colocan sobre braseros alimentados por los restos de madera.

Este proceso de tostado lento y penetrante, sin carbonización, se ajusta en función de las necesidades del cliente, bajo un control termométrico por infrarrojos constante.

TEMPERATURA INTERIOR	TEMPERATURA EXTERIOR	DENOMINACIÓN	EMPLEO
180°C	60°C	LT	Para vinos frescos, minerales, afrutados y/o de larga maduración.
188°C	63°C	LMT	Para vinos que no requieren un roble complejo y/o una larga maduración.
195°C	65°C	MT	Para aportar una riqueza de sabor sin excesos, respetando las características del terruño y de las variedades de uva y/o madurar durante un mínimo de 9 meses.
203°C	68°C	MHT	Para aportar redondez, plenitud y suavidad a los vinos delicados y/o con una maduración de 6 a 9 meses.
210°C	70°C	HT	Para vinos que combinan perfectamente con notas de cacao y torrefacción, con una rápida integración de los extractos de madera y/o periodos de maduración cortos.

Póngase en contacto con nosotros para informarse sobre la disponibilidad de los distintos tipos de madera y conceptos de barricas según su tamaño.
Las barricas pueden personalizarse, con posibilidad de marcar la cosecha y su logotipo con nuestro sistema de marcado por láser.



NUESTROS PRODUCTOS

GRANDES ENVASES

Dargaud et Jaeglé también dispone de medios de producción flexibles dedicados a los grandes envases a medida, respetando las reglas fundamentales del oficio.

Combinamos esta tradición con la innovación en un taller moderno, gracias a un proceso de tostado única que permite que el vino exprese su fruta, su terroir y el estilo del enólogo.

Apoyo a nuestros clientes, desde el proyecto inicial hasta la puesta en marcha, para que puedan beneficiarse de nuestra experiencia.



PRODUCCIÓN A MEDIDA

Modularidad basado en las necesidades y limitaciones de nuestros clientes (espacio disponible en las bodegas, geometría y estética de los grandes envases existentes para garantizar la coherencia visual en toda la bodega, etc.).

Referenciación digital de todas nuestras duelas para poder sustituirlas a lo largo de la vida de nuestras barricas o cubas mediante herramientas de producción digital innovadoras y exclusivas.

También ofrecemos una **configuración y accesorios adaptados a las necesidades** de cada proyecto, así como la personalización del gran contenedor con:

- Grifería
- Control térmico
- Aforo
- Puertas y escotillas
- Fondo superior de acero inoxidable para cubas
- Etc.



NUESTROS PRODUCTOS

PEQUEÑOS ARTÍCULOS DE TONELERÍA Y NUESTROS SERVICIOS

También ofrecemos barriles de pequeño formato y una gama de servicios para ayudar a nuestros clientes a mantener, renovar y optimizar la vida útil de sus envases Dargaud & Jaeglé y Vallaurine.

Si tiene alguna petición específica, póngase en contacto con nosotros para comentarla.

PEQUEÑA TONELERÍA

De 5 a 57 L para los primeurs en particular.

NUESTROS SERVICIOS

SERVICIO POSVENTA

Nuestros equipos técnicos le visitarán para diagnosticar cualquier problema con su contenedor y tomar medidas correctivas o proponer un plan de acción.

VENTA DE BARRICAS DE OCASIÓN

Ofrecemos barricas de ocasión procedentes de bodegas colaboradoras de confianza. Estas barricas se revisan y limpian en nuestros talleres antes de ponerlos a su disposición. Según disponibilidad.

SERVICIOS DE LIMPIEZA Y REPARACIÓN PARA SU FLOTA

En nuestros talleres, limpiamos y reparamos sus barricas D&J siguiendo estrictas especificaciones, para que pueda volver a utilizarlos con tranquilidad y prolongar su vida útil.

NUESTROS COMPROMISOS

UNA EMPRESA EN SINTONÍA CON LA NATURALEZA



Dargaud et Jaeglé es plenamente consciente de la importancia de poner en marcha acciones encaminadas al desarrollo sostenible y a la preservación de nuestros bosques.

Nuestras acciones diarias pretenden reducir al máximo nuestro impacto en el medio ambiente.

LA MADERA, UN RECURSO CON EL QUE NOS COMPROMETEMOS

Desde Colbert (siglo XVII), Francia ha sido un modelo de gestión forestal sostenible.

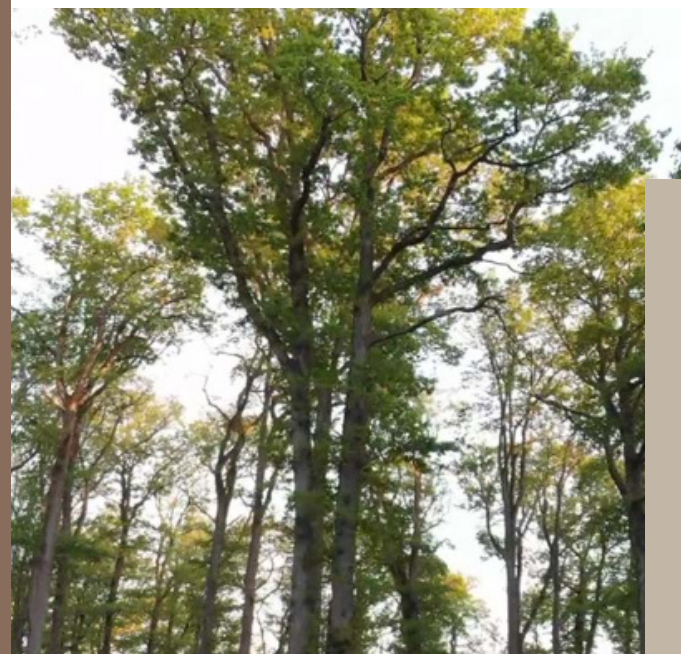
Hoy en día, la superficie de nuestros bosques madereros equivale a la que había en la Edad Media, **y confiamos en ver duplicada su producción de materia prima en menos de un siglo.**

Si bien es cierto que el cambio climático podría repercutir en la salud de nuestros bosques, en Francia contamos con la vigilancia de la ONF, que vela por la buena salud de nuestros árboles y la supervivencia a largo plazo de nuestra incomparable reserva de clorofila.

La tonelería contribuye a esta gestión sostenible, **ya que se tala menos del 2 % de todo el bosque.** Obliga a la génesis de altos bosques de árboles centenarios porque no utiliza árboles jóvenes: **la edad mínima de un roble empleado en la industria tonelera es de 150 años.**

Como resultado del modelo francés de gestión rigurosa, algunos bosques se explotan muy poco y otros están en plena producción debido a la regeneración natural. Así pues, algunas denominaciones desaparecen del catálogo de la ONF, mientras que otras pasan a estar plenamente disponibles.

En aras de la transparencia y de una mayor comprensión, Dargaud et Jaeglé ha querido **precisar su gama de barricas sin alterar lo que se ha hecho en el pasado, sino más bien para garantizar la reproducibilidad de la calidad que ha forjado su reputación.**



Francia ha entendido desde hace tiempo que el bosque debe responder a **4 imperativos indisociables:**

SU **PAPEL SOCIAL** COMO ESPACIO DE VIDA.

SU **PAPEL ECONÓMICO** COMO FUENTE DE MATERIAS PRIMAS RENOVABLES.

SU **PAPEL COMO RESERVA** DE LA BIODIVERSIDAD.

SU **PAPEL ECOLÓGICO** COMO PULMÓN DEL PLANETA Y POZO DE CARBONO.

DARGAUD & JAEGLÉ cuenta con la certificación FTF Fût de Tradition Française por el FCBA Centre Technique du Bois, que garantiza en particular:

- el **uso de roble francés**
- la **trazabilidad** de los lotes de madera
- el **uso de madera de duela hendida**
- el **secado natural** de la madera de duela
- el empleo de **mano de obra cualificada**
- el **respeto de los volúmenes** y dimensiones
- la **calidad de las superficies internas y externas**
- la **aplicación y cumplimiento de los procedimientos** para garantizar la producción de barricas de calidad tradicional en toda la línea de producción.



LA CALIDAD DE NUESTRO TRABAJO, UN COMPROMISO REAL



Para nosotros es una cuestión de honor garantizar la integridad técnica y sanitaria de nuestros productos.

Toda nuestra madera se inspecciona meticulosamente antes de entrar en el patio de secado y pasar a la producción.

En el ciclo de producción se aplican varios controles:

- Calidad del aire / calidad del agua
- Comprobación de la presencia de contaminantes en la madera
- Control de la humedad

Al final de la cadena de producción, se pone especial **cuidado en comprobar cada una de nuestras barricas o grandes envases:**

- La estructura
- La estanqueidad
- El aspecto visual

LA RSE, EN EL CENTRO DE NUESTRA ESTRATEGIA

HUELLA DE CARBONO

Como parte de nuestro compromiso con el medioambiente, hemos llevado a cabo una auditoría del carbono para identificar áreas de mejora.

También hemos introducido:

- **Integración de la empresa en el paisaje**, con cuidados espacios verdes y un **proyecto de arboretum planificado** alrededor de nuestra sede.
- Zonas en **las que el agua de lluvia** se recoge en cuencas para reponer las aguas subterráneas al tiempo que se fomenta el desarrollo de la flora y la fauna locales.
- **Diseño ecológico de nuestros últimos edificios** y **minimización de las emisiones sonoras** al exterior y a los residentes locales.
- **Puestos de trabajo en un entorno espacioso con superficies acristaladas** para favorecer la iluminación natural y la visibilidad del mundo exterior de nuestros empleados.
- **Control de la temperatura y la humedad** del edificio durante todo el año para comodidad de los empleados y para preservar nuestra materia prima de madera.
- **Extracción en origen de virutas y serrín** (recuperación del polvo, almacenamiento y combustión para producir energía térmica para talleres y procesos).

POR ÚLTIMO, ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE:

- La **reciclabilidad** de nuestros productos acabados se aproxima al **100 %**.
- La **reparabilidad** de nuestros productos acabados es cercana al **100 %**.

REUTILIZACIÓN DE NUESTROS TRONCOS DE MADERA

Utilizamos la totalidad de la madera que compramos, pues es un recurso precioso.

Los recortes de producción se utilizan en nuestras braseros para tostado las barricas.

Otros subproductos como las virutas y el serrín se **reciclan en una caldera de biomasa para calentar nuestras instalaciones**, y cualquier excedente es reciclado por plataformas energéticas locales.

CONTACTO

¡PRESENCIA LOCAL E INTERNACIONAL!

Estamos aquí para apoyarle y asesorarle en sus proyectos, y también estamos a su disposición para ayudarle a utilizar nuestros productos para el mantenimiento y las reparaciones.

MÉXICO Y NORTEAMÉRICA
BARREL ASSOCIATES INTERNATIONAL
2180 OAK KNOLL AVENUE
NAPA CA 94558
TEL : 707-226-2725
info@barrelassociates.com

FRANCIA
1457 ROUTE NATIONALE
LA MAISON BLANCHE
71570 ROMANÈCHE THORINS
TEL : +33 (0)3 85 35 51 87
contact@dargaud-jaegle.com

AUSTRALIA
TIM & KATE BAILEY
DJ BARRELS
POST OFFICE BOX 368
PENOLA SA 527
AUSTRALIE
TEL : +61 (0) 417 818 539
tim@djbarrrels.com.au

AMÉRICA DEL SUR
AMÉ DE SAINT CHARLES
SC BARRICAS SPA
VITACURA 5480, OF 112
VITACURA
SANTIAGO DE CHILE - CHILI
TEL : +56 9 9507 2892
contact@sc-barricas.com

ESPAÑA / PORTUGAL
IBÉRICA DE TONELERÍA
SANTIAGO LILLO GARCIA
TEL : +34 655 521 629
santiagolillo@hotmail.com

SUDÁFRICA
VINOMECH (PTY)LTD
PLOT47/90
DEVONVALE
KOELENHOF 7605
PETER PECK
+27 (0) 64 754 7474
JACQUES DU PREEZ
+27 (0) 82 046 7779
info@vinomech.com

NUEVA ZELANDA
JOHN BELSHAM - WINE | FOCUS
PO BOX 47301
PONSONBY
15 WILLIAMSON AVE GREY LYNN
AUCKLAND 1021 - NEW ZEALAND
TEL : +64 21 404454 / +64 937 81369
john@winefocus.co.nz

ITALIA / ESLOVENIA
SR. ALESSANDRO DURANTI
ASESOR TÉCNICO-CIENTÍFICO
TECHNICAL-SCIENTIFIC ADVISOR
VIA DEI PAPAVERI 3/7, CAP 34151,
TRIESTE (TS), ITALIA
MÓVIL: +39 3404991794
alessandro@dargaud-jaegle.com

GRECIA / MACEDONIA / SERBIA / CHIPRE
BERLIN PACKAGING
4TH ROAD LAKOMA
P.O. BOX: 59
63080 HALKIDIKI - GREECE
TEL : +30 23990 20484
info@margo.com.gr

JAPÓN
紅大貿易株式会社 BENIDAI
TRADING CO.,LTD.
DAI 25 CHUO BLDG. 5F, 2-8-3,
KANDATSUKASA-MACHI, CHIYODA-KU,
TOKYO, JAPAN 101-0048
〒101-0048 東京都千代田区神田司町
2-8-3第25中央ビル5F
TEL. +81-(0)3-3256-0551
FAX : +81-(0)3-3254-7126
sawamura@benidai.co.jp
www.benidai.co.jp

CENTROEUROPA
1457 ROUTE NATIONALE
LA MAISON BLANCHE
71570 ROMANÈCHE THORINS
TEL : +33 (0)3 85 35 51 87
contact@dargaud-jaegle.com

ALEMANIA
CHRISTOPHE LACAILLE
AGRO + OENO PRODUCTS
GMBH
OSTSTRASSE 13
D-77694 KEHL
TEL. : 07851 4844 325
MOB. : 0171 6878 473
www.agro-oeno.com

WEINKONTOR WEGNER GBR
AM NEUBERG 4
67098 BAD DÜRKHEIM
TEL +491717627970
info@weingut-wegner.de

SUIZA
VAUD
JOHANNES MEIER
BACHTOBELSTRASSE 76CH - SUISSE
TEL : + 41 79 642 75 02
johannes.meier@bachtobel.ch

VALAIS
BERNARD CAVÉ
EN CHATONEY
1867 OLLON CH - SUISSE
TEL : +41 79 210 74 16
bernard.cave@bluewin.ch

REGIÓN DE GINEBRA
Y RESTO DE SUIZA
1457 ROUTE NATIONALE
LA MAISON BLANCHE 71570
ROMANÈCHE THORINS - FRANCE
TEL : +33 (0)3 85 35 51 87
contact@dargaud-jaegle.com



La familia Jaeglé posee también la tonelería Vallaurine, que produce barricas domadas al fuego con un estilo único y sutil.



SIÈGE SOCIAL

1457 ROUTE NATIONALE, LA MAISON BLANCHE
71570 ROMANÈCHE THORINS
TÉL : +33 (0)3 85 35 51 87
contact@dargaud-jaegle.com

www.dargaud-jaegle.com
www.vallaurine.com