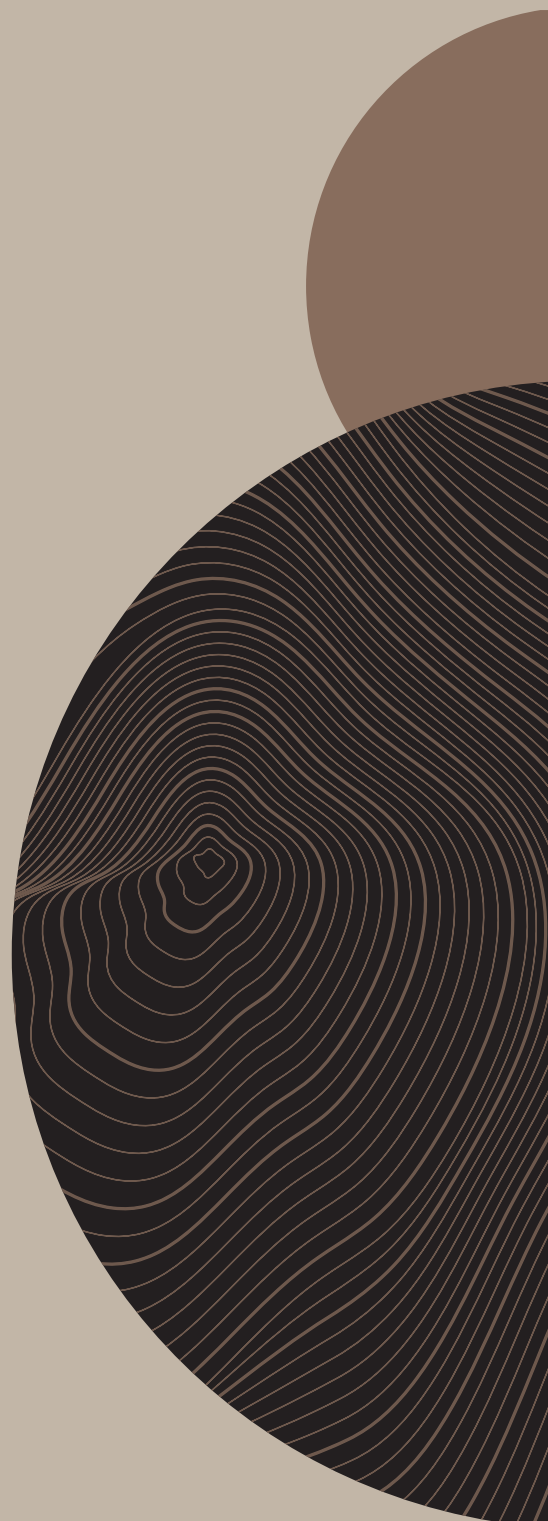


LE PERSONE,
LE TECNICHE E
I MATERIALI NECESSARI
PER COSTRUIRE BOTTI
CHE SIANO IN ARMONIA
CON IL VINO.



DARGAUD & JAEGLÉ
Tonnellerie | Foudrerie



LA NOSTRA STORIA 04

LA NOSTRA COMPETENZA 06

I NOSTRI PRODOTTI 12

I FUSTI
CONTENITORI DI GRANDI DIMENSIONI
ARTICOLI DI PICCOLA BOTTAIA E
I NOSTRI SERVIZI

I NOSTRI IMPEGNI 20

CONTATTI 23

LA NOSTRA STORIA

UNA COMPETENZA SECOLARE



La nostra “Tonnellerie et foudrerie DARGAUD & JAEGLÉ” si trova a Romanèche-Thorins, nella Saône-et-Loire, all’incrocio di due regioni vinicole di grande prestigio, il Beaujolais e il Mâconnais, nel sud della Borgogna.

Tra tradizione e modernità, ogni botte, barile e tino prodotto nei nostri laboratori esprime una filosofia di famiglia che fa parte del nostro DNA.

1921

L’azienda venne fondata da Marcel Dargaud il quale, dopo aver completato il suo apprendistato, acquistò un piccolo laboratorio nel cuore di Romanèche-Thorins e avviò la sua attività di bottaia.

1931

Marcel Jaeglé entra nella bottaia come apprendista all’età di 13 anni. Naturalmente, con il crescere della sua esperienza, divenne il direttore dell’azienda e instaurò un legame speciale con la famiglia Dargaud.

1968

Marcel Dargaud e Marcel Jaeglé diventano soci e la società cambia nome in Dargaud et Jaeglé.

1970

Il figlio di Marcel Jaeglé, Jean-Marcel, dopo i suoi studi presso la scuola di falegnameria di Mouchard, muove i primi passi nell’azienda di famiglia. Sua moglie Chantal entra in azienda qualche anno dopo, per accelerarne il suo sviluppo.

1981

Viene intrapreso il primo viaggio in California, alla scoperta dei vini del Nuovo Mondo.

1991

Costruzione dell’attuale laboratorio di assemblaggio e degli uffici.

1997

Costruzione dell’edificio di stoccaggio dei fusti.

1998

Il figlio di Jean-Marcel e Chantal Jaeglé, Cédric, ingegnere laureato presso l’École nationale supérieure d’arts et métiers, entra a far parte dell’azienda.

1999

Aumento della superficie di stoccaggio del legno (1 ha 300)

2000

Costruzione di un complesso che comprende un laboratorio per il controllo della qualità del legno per le doghe, uno per la lavorazione delle doghe e infine uno per la produzione delle doghe.

Cédric è responsabile della gestione di questa nuova unità.

2001

Marcel Jaeglé muore e in suo onore viene creata la prestigiosa barrique «Marcel Cadet».

2003

Dopo 3 anni di ricerca e sviluppo, abbiamo creato e installato il prototipo DJE, una macchina a controllo numerico dedicata alla lavorazione delle doghe, frutto di una partnership tra DJ e la società Monnot. Questa macchina brevettata è oggi utilizzata in molti laboratori di bottaia ed è diventata un punto di riferimento.

2005

Lauriane Jaeglé entra in azienda.

2015

Nascita di un laboratorio flessibile e multifunzionale che svolgerà 3 importanti ruoli : Un moderno laboratorio per la produzione di grandi contenitori in legno (botti e tini) Un laboratorio dedicato al restauro delle botti. Un laboratorio di accatastamento del legno per le doghe.

2016

I grandi contenitori vengono ora prodotti nel nuovo edificio, utilizzando una tecnica innovativa ispirata al metodo di Dargaud et Jaeglé per la produzione di botti.

2022

Lauriane e Cédric assumono la gestione operativa dell’azienda, affiancati dai genitori.

Oggi

Jean-Marcel Jaeglé, Chantal, Cédric e Lauriane sono i motori di un’azienda che, pur essendo saldamente radicata nella tradizione, è fortemente orientata al futuro e alla modernità.

LA NOSTRA COMPETENZA

UNA COMPETENZA UNICA!

Fin dalla sua nascita, DRAGAUD & JAEGLÉ ha sempre difeso l'idea che l'invecchiamento in botti di rovere debba essere effettuato nel massimo rispetto del frutto, del terroir e dell'arte dell'enologo.

La sua tecnica originale, che viene costantemente migliorata, è progettata per offrire un boisé delicto e preciso.



06

TUTTO INIZIA CON IL LEGNO....

LA SELEZIONE

DARGAUD & JAEGLÉ non fende il legno per ottenere le doghe e non acquista tronchi o alberi abbattuti, poiché è più facile determinare la qualità del rovere una volta tagliato piuttosto che ancora in pedi o in tronchi.

Le botti DARGAUD JAEGLÉ sono realizzate con due specie di rovere le cui caratteristiche sono compatibili con il vino: **il rovere peduncolato e il rovere sessile.**

Abbiamo quindi selezionato **un panel di fornitori** per la loro professionalità e per la loro capacità di orientare ogni parte dell'albero verso il settore appropriato.

Ciò significa che solo il legno con le caratteristiche richieste può essere utilizzato per realizzare le doghe, poiché non tutte le parti dello stesso albero hanno il legno adatto per le doghe.

DARGAUD & JAEGLÉ ha creato legami molto stretti con i suoi partner all'ingrosso e le specifiche rigorosissime che impone loro come garanzia di qualità, non impediscono un dialogo costante durante tutto l'anno.

La scelta dei volumi da acquistare in ogni regione forestale è un esercizio delicato, che richiede una conoscenza dettagliata delle esigenze esistenti e future.



07

TUTTO INIZIA CON IL LEGNO....

Innanzitutto, i taglialegna professionisti abbattano gli alberi sotto la supervisione dell'Office National des Forêts, che chiede di trattare la foresta con grande attenzione: nessun abbattimento di alberi al di fuori del periodo che va da ottobre ad aprile (quando la linfa è a terra), e nessun calpestio o danno alle giovani piantine di quercia che costituiranno la foresta tra 150 anni.



LO SPACCO

Il rovere francese, per essere impermeabile, deve presentare una consistenza porosa e questo implica che per produrre il legno adatto **alle doghe debba** essere spaccato e non segato.

I VANTAGGI DEL LEGNO PER LE DOGHE:

IMPERMEABILITÀ

ROBUSTEZZA

IDONEITÀ ALLA PIEGATURA

STABILITÀ DIMENSIONALE

LENTO RILASCIO DI OSSIGENO NEL VINO

DIFFUSIONE LENTA DEI COMPOSTI ESTRAIBILI

08



ESSICCATURA

Ogni volta che viene consegnato del legno per le doghe, viene effettuato un controllo visivo per verificare che sia conforme alle specifiche (dimensioni, cubatura e qualità).

In seguito questo legno viene impilato a graticcio in modo che ogni pezzo di legno tragga vantaggio dall'azione benefica del sole, della pioggia e del vento, che lo aiuterà **a maturare**.

Dopo questo passaggio all'aperto minimo di 24 mesi, il legname viene messo in un forno per raggiungere **un livello di umidità tra il 15 e il 17%** per l'uso in cantina.

09

E LA STORIA CONTINUA NELLE NOSTRE MANI....

LA PIEGATURA

Fin dalla sua nascita la DARGAUD & JAEGLÉ ha utilizzato la tecnica di piegatura ad acqua bollente.



Si tratta di una **tecnica storica** utilizzata dai bottai del Mâconnais che offre molti vantaggi:

- un'elevata **flessibilità** delle doghe
- un'**attenuazione dei tannini**.

Durante la cottura, questa tecnica offre:

- una **migliore conduzione** del calore in profondità
- una **protezione contro la carbonizzazione** delle fibre di legno durante la successiva fase di tostatura.

Sebbene il principio sia rimasto invariato fin dalla nascita dell'azienda, **la tecnica di piegatura delle doghe con l'acqua bollente si è notevolmente evoluta**, e oggi prevede:

- un sistema di **decolorazione dell'acqua**
- un **bruciatore sommerso ad alta efficienza**
- un sistema di **controllo della temperatura**

LA TOSTATURA

Sfruttando il calore e l'umidità generati durante il processo di piegatura, **le botti vengono poste su braceri alimentati dagli scarti di legno**.

Questo processo di riscaldamento lento e penetrante, senza carbonizzazione, **viene regolato in base alle esigenze del cliente, sotto un costante controllo termometrico a infrarossi**.



I NOSTRI PRODOTTI

I FUSTI



Vi aiuteremo a scegliere e selezionare i fusti giusti per esaltare al meglio i vostri vini!

Scoprite le nostre diverse fasi di selezione per la creazione di fusti in armonia con i vostri vini.

12

SCEGLIERE IL FORMATO GIUSTO PER IL FUSTO

Proponiamo dei formati di botti che vanno da 114 L a 600 L per i fusti tradizionali.



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

13



SCEGLIERE L'ORIGINE DEL LEGNO

Lavoriamo con una selezione di origini geografiche che, nello stesso modo in cui il vino esprime un vitigno, un terroir e un clima, costituiscono le caratteristiche determinanti delle botti e quindi del loro risultato organolettico sul vino.

Le proprietà del legno sono determinate dal suolo, dalla storia genetica e dalle condizioni climatiche della sua regione.

TRA 4 DENOMINAZIONI

Proponiamo le nostre 4 denominazioni regionali, ognuna riesce ad esprimere il proprio carattere distintivo con delle caratteristiche di interazione con il vino che le sono peculiari.

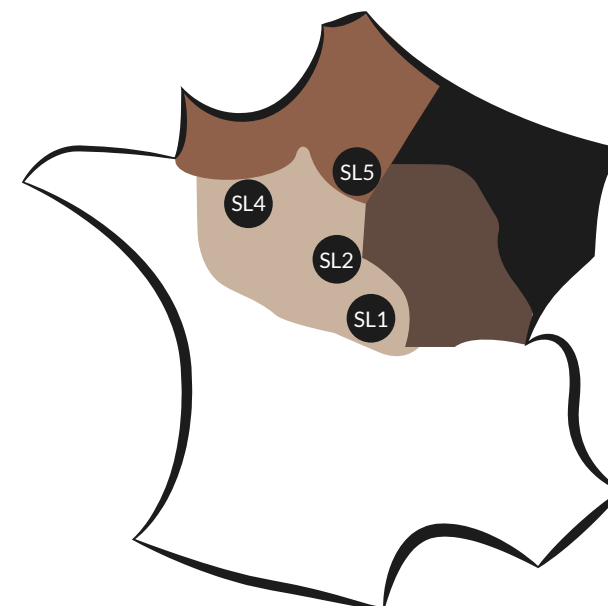
È anche una **risposta coerente e affidabile alle attuali esigenze dell'invecchiamento nel legno.**



- ISLE DE FRANCE**
Conferisce una leggera nota di legno, molto delicata, ed una bella lunghezza in bocca.
- FRANCIA CENTRALE**
Aggiunge complessità e rotondità, oltre che ricchezza aromatica.
- ROVERE DI BORGOGNA**
Aggiunge struttura, preserva il frutto e la mineralità.
- I GRANDI VOSGI**
Apporta freschezza, sostiene la frutta e la mineralità.

TRA LE 4 SELEZIONI

Per rendere ancora più personalizzato il processo di invecchiamento nel legno, offriamo delle origini più specifiche, da **4 selezioni di 4 aree geografiche più piccole**, per una perfetta armonia con le vostre vinificazioni.



DALLA DENOMINAZIONE CENTRE

SELEZIONE 1
Associata ad esempio al Pinot Nero.

SELEZIONE 2
Associata ad esempio al Cabernet Sauvignon.

SELEZIONE 4
Associata ad esempio al Chardonnay.

DALLA DENOMINAZIONE ISLE DE FRANCE

SELEZIONE 5
Associata ad esempio al Marsanne.

I nostri team tecnici sono a vostra disposizione per aiutarvi a fare la scelta giusta.

ALCUNI DEI NOSTRI PROGETTI DI FUSTI



Lo stile DARGAUD & JAEGLÉ declinato al suo massimo per **apportare ricchezza e complessità, sviluppando il frutto** del vino senza che il rovere prevalga.

Assemblaggio di foreste selezionate. **L'essiccazione dura 3 anni** con uno scatastamento ed un accatastamento intermedio del legno per le doghe dopo 18 mesi al fine di uniformare l'esposizione del legname alle diverse condizioni climatiche.

Alter Ego

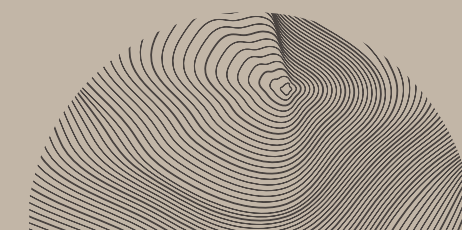
Un **approccio economico** per una risposta qualitativa.

Una selezione di **querce francesi ed europee**. Il legno è selezionato per la **qualità della sua struttura**, che preserva le qualità del vino aggiungendo **struttura e rotondità**.

ALTRO LEGNI

Offriamo anche delle **essenze alternative come l'acacia e la quercia americana**.

Contattateci per conoscere la disponibilità.



SCEGLIERE LA
TOSTATURA
DELLA LEGNA



Sfruttando il calore e l'umidità generati durante il processo di piegatura, le botti vengono poste su braceri alimentati dagli scarti di legno.

Questo processo di riscaldamento lento e penetrante, senza carbonizzazione, viene regolato in base alle esigenze del cliente, sotto un costante controllo termometrico a infrarossi.

TEMPERATURA INTERNA	TEMPERATURA ESTERNA	DENOMINAZIONE	IMPIEGO
180°C	60°C	LT	Per dei vini freschi, minerali, fruttati e/o invecchiamenti lunghi.
188°C	63°C	LMT	Per dei vini che non necessitano di un rovere complesso, per invecchiamenti lunghi.
195°C	65°C	MT	Per conferire una ricchezza aromatica senza eccessi, rispettando le caratteristiche del terroir e dei vitigni e/o invecchiamenti per un minimo di 9 mesi.
203°C	68°C	MHT	Per conferire rotondità, pienezza e morbidezza a vini delicati e/o invecchiamenti da 6 a 9 mesi.
210°C	70°C	HT	Per vini che si abbinano perfettamente a note di cacao e tostatura, con una rapida integrazione degli estratti del legno e/o brevi periodi di invecchiamento.

Contattateci per informazioni sulla disponibilità di diversi tipi di legno e dei nostri progetti di fusti in base alle dimensioni necessarie.
È possibile una personalizzazione dei fusti, con l'indicazione dell'annata e del vostro logo grazie al nostro sistema di marcatura con il laser.



I NOSTRI PRODOTTI

CONTENITORI DI GRANDI DIMENSIONI

Dargaud et Jaeglé dispone inoltre di risorse produttive flessibili dedicate a grandi contenitori su misura, nel rispetto delle regole fondamentali dell'enologia.

Uniamo questa tradizione all'innovazione in un laboratorio moderno, grazie a un processo di riscaldamento/lavorazione unico che permette al vino di esprimere il suo frutto, il suo terroir e lo stile dell'enologo.

Assistenza ai nostri clienti, dal progetto iniziale fino alla messa in funzione, in modo che possano beneficiare della nostra esperienza.



UNA PRODUZIONE SU MISURA

Modularità in base alle esigenze e ai vincoli dei nostri clienti (spazio disponibile nelle cantine, geometria ed estetica dei grandi contenitori esistenti per garantire la coerenza visiva in tutta la cantina, ecc.)

Referenziazione digitale di tutte le nostre doghe, in modo da poterle sostituire per tutta la durata di vita delle nostre botti o dei nostri tini, utilizzando strumenti di produzione digitale innovativi ed esclusivi.

Proponiamo inoltre una **configurazione e degli accessori adatti alle esigenze** di ogni progetto, nonché la personalizzazione dei grandi contenitori con:

- Rubinetteria
- Regolazione
- Tempistica
- Porte e portelli
- Fondo superiore in acciaio inox per tini
- Ecc..



I NOSTRI SERVIZI

Offriamo anche una serie di servizi per aiutare i nostri clienti a mantenere, rinnovare e ottimizzare la durata dei loro contenitori Dargaud & Jaeglé e Vallaurine.

Se avete una richiesta specifica, contattateci per discuterne.

ASSISTENZA POST-VENDITA

I nostri team tecnici si recheranno presso di voi per diagnosticare eventuali problemi del vostro contenitore e adottare misure correttive o proporre un piano d'azione.

VENDITA DI FUSTI USATI

Offriamo fusti d'occasione provenienti da cantine partner di nostra fiducia. Questi fusti vengono controllati e puliti nei nostri laboratori prima di essere resi disponibili. Soggetti a disponibilità.

SERVIZI DI PULIZIA E RIPARAZIONE PER IL VOSTRO PARCO

Nei nostri laboratori puliamo e ripariamo le vostre botti D&J secondo specifiche rigorose, in modo che possiate rimetterle in cantina in totale tranquillità e prolungarne la vita utile.

I NOSTRI IMPEGNI

UN'AZIENDA IN SINTONIA CON LA NATURA



Dargaud et Jaeglé è pienamente consapevole dell'importanza di attuare azioni volte allo sviluppo sostenibile e alla conservazione delle nostre foreste.

Le nostre azioni quotidiane mirano a ridurre il più possibile il nostro impatto sull'ambiente.

20

IL VALORE DEL LEGNO È AL CENTRO DEI NOSTRI IMPEGNI

Fin dai tempi di Colbert (XVII secolo), la Francia è stata un modello di gestione forestale sostenibile.

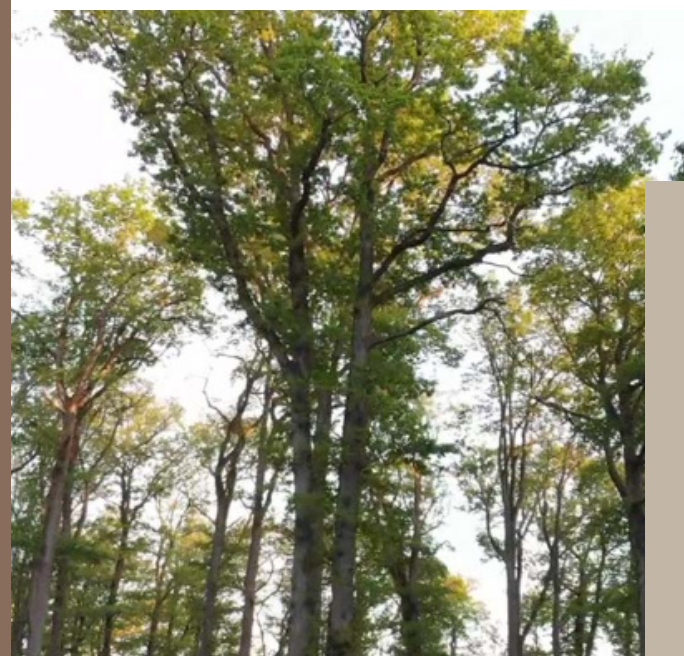
Oggi la superficie delle nostre foreste di legname equivale a quella del Medioevo e siamo certi che **vedremo raddoppiare la loro produzione di materia prima in meno di un secolo.**

Il cambiamento climatico potrebbe avere un impatto sulla salute delle nostre foreste, ma queste sono sotto l'occhio vigile dell'ONF, che garantisce la buona salute dei nostri alberi e la sopravvivenza a lungo termine del nostro incomparabile serbatoio di clorofilla.

L'industria della bottaia contribuisce a questa gestione sostenibile perché la quantità di legno raccolto **è limitata a meno del 2% della superficie forestale totale.** Favorisce la nascita di alte foreste di alberi secolari perché non utilizza alberi giovani: **l'età minima per una quercia da bottaio è di 150 anni.**

Grazie all'attuale modello francese di gestione rigorosa, alcune foreste non vengono sfruttate affatto e altre sono in piena produzione grazie alla rigenerazione naturale. Alcune denominazioni stanno quindi scomparendo dal catalogo dell'ONF, mentre altre stanno diventando completamente disponibili.

In un'ottica di trasparenza e di maggiore comprensione, Dargaud et Jaeglé ha deciso di rendere più chiara **la propria offerta di botti senza stravolgere ciò che è stato fatto in passato, ma piuttosto per garantire la riproducibilità della qualità che ha costruito la sua reputazione.**



La Francia ha capito da tempo che la foresta deve rispondere a **4 imperativi inseparabili:**

IL SUO **RUOLO SOCIALE** DI SPAZIO VITALE.

L SUO **RUOLO ECONOMICO** COME FONTE DI MATERIE PRIME RINNOVABILI.

IL SUO **RUOLO DI RISERVA** DI BIODIVERSITÀ.

IL SUO **RUOLO ECOLOGICO** DI POLMONE DEL PIANETA E DI FONTE DI ASSORBIMENTO DEL CARBONIO.

DARGAUD & JAEGLÉ è certificato FTF Fût de Tradition Française dal FCBA Centre Technique du Bois, che garantisce in particolare:

- l'uso del rovere francese
- la tracciabilità dei lotti di legno
- l'impiego di legname a spacco
- l'essiccazione naturale del legname
- l'impiego di una forza lavoro qualificata
- il rispetto dei volumi e delle dimensioni
- la qualità delle superfici interne ed esterne
- l'implementazione e il rispetto delle procedure per garantire la produzione di botti di qualità tradizionale lungo tutta la linea di produzione.



21

LA QUALITÀ DEL NOSTRO LAVORO, UN IMPEGNO CONCRETO



Per noi è un punto d'onore garantire l'integrità tecnica e sanitaria dei nostri prodotti.

Tutto il nostro legname viene ispezionato meticolosamente prima di entrare nello seccatoio e di entrare in produzione.

Nel ciclo di produzione vengono applicati diversi controlli:

- Qualità dell'aria / qualità dell'acqua
- Controllo della presenza di contaminanti nel legno
- Controllo dell'umidità

Alla fine della linea di produzione, viene prestata particolare attenzione al **controllo di ogni fusto o grande contenitore:**

- La struttura
- L'impermeabilizzazione
- L'aspetto visivo

LA RSI, AL CENTRO DELLA NOSTRA STRATEGIA

IMPRONTA DI CARBONIO

Nell'ambito del nostro impegno per l'ambiente, abbiamo effettuato un audit sulle emissioni di carbonio per identificare le aree di miglioramento.

Abbiamo anche introdotto:

- **Un'integrazione dell'azienda nel paesaggio**, con spazi verdi curati e un **arboreto pianificato intorno al nostro sito.**
- Delle aree di **raccolta dell'acqua piovana** in bacini al fine di reintegrare le falde acquifere e favorire lo sviluppo della flora e della fauna locali.
- **Una progettazione ecologica dei nostri ultimi edifici e riduzione al minimo delle emissioni acustiche** verso l'esterno e i residenti locali.
- **Delle postazioni di lavoro in un ambiente spazioso con superfici vetrate** al massimo per favorire l'illuminazione naturale e la visibilità del mondo esterno per i nostri dipendenti.
- **Un controllo della temperatura e dell'umidità** dell'edificio durante tutto l'anno per il comfort dei dipendenti e per preservare la materia prima legno.
- **Un'estrazione alla fonte di cippato e segatura** (recupero della polvere, stoccaggio e combustione per produrre energia termica per laboratori e processi).

INFINE, È IMPORTANTE NOTARE CHE:

- La **riciclabilità** dei nostri prodotti finiti è prossima al **100 %**.
- La **riparabilità** dei nostri prodotti finiti è prossima al **100 %**.

RIUTILIZZO DEI TRONCHI DI LEGNO

Utilizziamo tutto il legno che compriamo, che è una risorsa preziosa.

Gli scarti di produzione vengono utilizzati nelle nostre caldaie per la tostatura dei fusti.

Altri sottoprodotti, come trucioli e segatura, vengono riciclati in una caldaia a biomassa per riscaldare i nostri locali, e ogni eccedenza viene riciclata da piattaforme energetiche locali.

CONTATTI

UNA PRESENZA LOCALE E INTERNAZIONALE!

Siamo a vostra disposizione per supportarvi e consigliarvi nei vostri progetti e per essere sempre al vostro fianco per assistervi nell'utilizzo dei nostri prodotti in termini di manutenzione e le riparazioni.

MESSICO E NORD AMERICA
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 5277
AUSTRALIA
TEL: +61 (0) 417 818 539
tim@djbarrels.com.au

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

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

SUD AFRICA
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

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

ITALIA / SLOVENIA
DOTT. ALESSANDRO DURANTI
CONSULENTE TECNICO-
SCIENTIFICO
VIA DEI PAPAVERI 3/7, CAP 34151,
TRIESTE (TS), ITALIA
CELL.: +39 3404991794
alessandro@dargaud-jaegle.com

**GRECIA / MACEDONIA /
SERBIA / CIPRO**
BERLIN PACKAGING
4TH ROAD LAKOMA
P.O. BOX: 59
63 080 CALCIDICA - GRECIA
TEL : +30 23990 20484
info@margo.com.gr

GIAPPONE
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

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

GERMANIA
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

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

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

AREA DI GINEVRA
E RESTO DELLA SVIZZERA
1457 ROUTE NATIONALE
LA MAISON BLANCHE 71570
ROMANÈCHE THORINS -
FRANCE
TEL : +33 (0)3 85 35 51 87
contact@dargaud-jaegle.com



La famiglia Jaeglé è proprietaria
anche della Tonnellerie Vallaurine,
che produce barriques piegate a
fuoco in uno stile unico e sottile.



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