

JEAN VICARD

barrique premium

by Jean Vicard



L'EXCELLENCE D'UNE VIE

Aboutissement de toute une vie, la barrique Premium Jean Vicard est le reflet de 50 années d'expériences et d'innovations qui rendent hommage au travail de Jean Vicard, sacré meilleur ouvrier de France en 1965 et père de Jean-Charles Vicard.



SÉLECTION DE BOIS SPÉCIFIQUE

Nos acheteurs bois ont sélectionné pour vous les plus prestigieuses Hautes Futaies de 250 ans minimum. Cette maîtrise de l'approvisionnement assure à la barrique Jean Vicard un chêne de très grande qualité aux grains extra-fins.

MATURATION NATURELLE

Sélectionnés au plus près du cœur de l'arbre, nos merrains sont séchés à l'air libre pendant 48 mois dans une zone exclusivement dédiée au sein de notre parc à bois de 8 hectares. Cette maturation 100% naturelle assure un excellent lessivage des tannins et une belle complexité du développement des précurseurs d'arômes.

*" Un père à deux vies, la
sienne et celle de son fils. "*

Jules Renard (1902)

CHAUFFE EXCLUSIVE

Au sein d'un atelier dédié, une recette de cuisson moléculaire a été spécialement conçue pour respecter les tannins de la barrique Jean Vicard. Cette chauffe unique et élégamment équilibrée lui confère finesse, complexité et caractère d'exception.

UNIQUE, DANS LES MOINDRES DÉTAILS

Les mains expertes de nos Maîtres Tonneliers habillent et façonnent la barrique Jean Vicard pour la rendre exceptionnelle et unique, dans les moindres détails.



CARACTÉRISTIQUES

BARRIQUE PRODUITE EN ÉDITION LIMITÉE. DISPONIBLE EN 225L ET 228L

- Séchage naturel de 48 mois
- Sélection de grain extra-fin de chêne français
- Épaisseur de 27mm
- Chauffe longue spéciale pour une barrique douce et respectueuse du fruit
- Huit cercles en acier galvanisé (dont quatre peints en noir)
- Barre en chêne avec signature de Jean Vicard
- Support assorti disponible sur demande



L'EXCELLENCE D'UNE VIE



JEAN VICARD

barrique premium

by Jean Vicard

