

Ovonum

l'œuf aux divines proportions



Ovonum

l'œuf aux divines proportions

L'Ovonum constitue une véritable prouesse technique de savoir-faire. Chaque Ovonum est une pièce unique assemblée à la main par nos maîtres tonneliers. Un réel savoir-faire est nécessaire pour pouvoir réaliser ce chef-d'œuvre de l'artisanat.



Caractéristiques

Disponible en 228L, 400L et 15 hL
Autres contenances : nous contacter.

Origine : Chêne Français et massifs frontaliers

Chauffe : Cuisson moléculaire pilotée informatiquement, utilisant le rayonnement thermique.

Finition : Cercles colorés (option), Support en chêne disponible sur demande.

Sélection rigoureuse de la matière première

Notre matière première rigoureusement sélectionnée (sélection analytique en potentiel tannique signée Vicard Generation 7) est précédée d'une maturation naturelle de 30 mois au sein de notre parc à bois de 8 hectares.



“ Les détails font la perfection, et la perfection n'est pas un détail. ”

Léonard de Vinci ”

Des courbes divines

Les dimensions de l'Ovonum répondent aux multiples du nombre d'or. Sa forme d'œuf tronco-cylindrique, inspirée par le mouvement brownien, permet une remise en suspension des lies et de meilleurs échanges.

Fusion d'arômes

Ce produit unique se caractérise par une grande complexité développée lors des procédés de cuisson et d'élevage. Produit idéal pour les vins blancs.

