

CLASSIQUE (36)

OFFRE SPÉCIALE

FÛTS 225L/228L - 36 MOIS DE SÉCHAGE



Pour célébrer ses 100 ans d'histoire et d'excellence, la Tonnellerie Vicard est fière de dévoiler la barrique Classique 36. Élaborée à partir de merrains de chêne soigneusement sélectionnés pour leurs grains mi-fins et séchés à l'air libre pendant au moins 36 mois, cette barrique vous offrira des tanins élégants, tout en préservant la complexité aromatique.

INFORMATIONS



ORIGINE

Chêne français et massifs frontaliers



TYPES DE GRAINS

Mi-Fins



MATURATION

36 mois à l'air libre



CAPACITÉS

225 L / 228 L



MERRANDRIE INTÉGRÉE

Nos merrains sont issus à 100% de notre propre fabrication. Nos grumes sont approvisionnées à 85% dans les massifs forestiers français et à 15% dans le quart nord-est des massifs frontaliers.



MATURATION NATURELLE

Vicard consacre un parc de 8 hectares à la maturation des bois. Pour cette barrique, les merrains ont au minimum 36 mois de séchage.



CHAUFFES

Grâce à notre système unique de cuisson moléculaire, le groupe Vicard propose des chauffes précises et adaptées à chacune de vos attentes. Contactez-nous pour établir ensemble le profil recherché.

FINITIONS DISPONIBLES



**BORDEAUX
TRANSPORT**



**BOURGOGNE
TRANSPORT**

LE PETIT
TRUC
EN +



VICARD
1925 100 2025

UN TARIF SPÉCIAL ANNIVERSAIRE

À l'occasion de son centenaire, la Tonnellerie Vicard propose cette barrique à un tarif préférentiel, témoignant de son engagement envers ses partenaires et de sa volonté de célébrer ensemble cette étape marquante de son histoire.

CLASSIQUE (36)

ÉDITION LIMITÉE : FÛTS VICARD CLASSIQUE 36 - 225L/228L, 27MM

- Séchage naturel 36 mois minimum
- Chêne français et massifs frontaliers
- Chauffe personnalisée
- Cercles galvanisés, noirs ou colorés (option)
- Finition Bordeaux Transport, Bourgogne Transport