

CLASSIQUE (36)

OFFERTA SPECIALE

FUSTI 225L/228L - STAGIONATURA 36 MESI



Per celebrare i 100 anni di storia e di eccellenza, la Tonnellerie Vicard è orgogliosa di presentare la barrique Classique 36. Realizzata con doghe di rovere francese, rigorosamente selezionate per la grana semi-fine ed essiccate all'aria aperta per almeno 36 mesi, questa barrique offre tannini eleganti preservando la complessità aromatica.

INFORMAZIONI



ORIGINE

Rovere foreste francesi e massicci di confine



TIPO DI GRANA

Medio-fine



STAGIONATURA

36 mesi all'aria aperta



CAPACITÀ

225 L / 228 L



MERRANDERIE INTEGRATA

I merrains sono prodotti al 100% internamente. La materia prima proviene per l'85% dalle foreste francesi e per il 15% dalla foreste della regione nord orientale di confine.



STAGIONATURA NATURALE

Vicard ha un parco di 8 ettari riservato alla maturazione dei legni. Per questa barrique le doghe sono essiccate almeno 36 mesi.



TOSTATURA

Grazie al nostro sistema esclusivo di tostatura, possiamo proporre tostature precise e rispondenti ad ognuna delle vostre esigenze. Contattateci per scegliere insieme il profilo più indicato.

FINITURE DISPONIBILI



BORDEAUX
TRANSPORT



BOURGOGNE
TRANSPORT

PICCOLA
COSA
IN +



VICARD
1925 100 2025

UN PREZZO SPECIALE PER L'ANNIVERSARIO

In occasione del suo centenario, la Tonnellerie Vicard propone questa barrique ad un prezzo speciale dimostrando il suo impegno verso i clienti e il suo desiderio di festeggiare insieme questo traguardo della propria storia.

INFORMAZIONI

CLASSIQUE (36)

EDIZIONE LIMITATA : BARRIQUES VICARD CLASSIQUE 36 - 225L/228L, 27MM

- Stagionatura all'aria aperta almeno 36 mesi
- Su richiesta: cerchi galvanizzati neri o colorati
- Rovere francese e foreste di confine
- Finitura: Bordeaux Transport, Bourgogne Transport
- Tostatura personalizzata