

SELECCIÓN TREUIL

Paciencia, exigencia, respeto y sobre todo tipicidad de un clima, definen el Espíritu de Brive y los valores esenciales de la barrica Treuil para confeccionar un producto único en su estilo, símbolo de una unión única entre el saber-hacer de los hombres y la originalidad de un Terroir.



Origen de la madera :

- Roble francés
- Roble americano



Parque de madera :

- Clima continental meridional de Brive
- Pluviometría moderada
- Amplias amplitudes térmicas
- Ventilación ligera y regular



Tiempo de secado :

- Envejecimiento de la madera según las exigencias enológicas
- 24 o 36 meses



Cimbreo

- Fuego : cimbreo tradicional sobre brasillero
- Opción : Vapor o Agua (Macon)



Tostado :

- Ligero
- Medio
- Medio Largo
- Medio +
- Fuerte



Capacidad

- 225 Litros
- 228 Litros
- 300 Litros hasta 450 Litros
- 500 Litros



Acabado

- Transport (espesura de duelas : 27mm o 22mm)
- Château Ferrée - Château Tradition

TREUIL

Hace casi un siglo que la familia Treuil y sus equipos de toneleros persisten y cultivan un saber hacer original y típico, sublimado por el Terroir de Brive. Una sinergia cuya expresión destaca taninos sedosos tostados con finura, dando una identidad única. Una verdadera cultura excepcional al servicio del vino !

