



DOREAU
tonneliers

En el corazón de la *e*xcelencia



COLECCIÓN
VINO



COLECCIÓN
DOREAU

Combinando finura y elegancia, la colección vino de Doreau Tonneliers realza sus mezclas revelando una perfecta armonía entre el vino y la madera.

Reconocida por un gran número de enólogos, la firma Doreau nace de una selección de duelas de madera de grano muy fino, destinada a vinos tintos y blancos de crianza larga. Nuestra experiencia le ofrece la posibilidad de personalizar sus barricas.

Juntos, estudiamos la selección del grano de la madera, la paleta aromática del tostado más equilibrada y las características estéticas de su barrica.

Classic | *Climat* | *Voyage* | *Le Clos*

Sélection Thierry

LLEGAR A LO MÁS

Alto

En estrecha colaboración con la industria maderera y nuestros silvicultores, nuestros compradores seleccionan una gran variedad de trozas para duelas procedentes de los mejores bosques de roble francés. Nuestros aserraderos receptionan estas trozas para proceder al hendido de los leños.

Nuestro compromiso con la calidad:

- Nuestra gestión QSE ("Calidad, Seguridad y Medio ambiente") acredita la calidad superior de nuestros productos y nuestro cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria para la fabricación y reparación de nuestras barricas.
- Nuestra certificación PEFC ("Programa para el Reconocimiento de Certificación Forestal") demuestra nuestro compromiso con la renovación y la gestión sostenible de los bosques.
- Como empresa certificada ISO 22 000, nuestro proceso de producción garantiza la seguridad alimentaria tanto para nuestros clientes como para los consumidores.



10-32-2702 / Promouvoir la gestion durable de la forêt - pefc-france.org



LA VIRTUD DE SER *Paciente*

Nuestro oficio es un saber hacer artesanal y ancestral que se expresa con paciencia y precisión. En nuestros parques de madera, afinamos nuestras tablas para duelas para ofrecerle un proceso de secado natural al aire libre, de largo a extralargo. Este tiempo es una garantía de calidad aportada por la naturaleza, ya que la humedad y la luz del sol contribuyen a la maduración de la madera. Todas nuestras tablas para duelas se inspeccionan y se seleccionan en el momento óptimo de madurez a petición del cliente, y posteriormente son procesadas por nuestros toneleros.

- La lluvia elimina de forma natural los taninos más astringentes.
- La maduración de las tablas para duelas contribuye a los cambios organolépticos: los elagitaninos y los ligninos se estabilizan, lo que favorece el envejecimiento del vino.
- Garantizamos que nuestras tablas para duelas se estabilizan entre el 14 y el 18% de humedad, lo que nos permite trabajar el roble en las mejores condiciones posibles.



SUBLIMAR LOS *Sentidos*

Nuestro saber hacer, verdadera vocación, nos permite controlar todas las etapas de la producción, en particular el secado natural. A semejanza de un maestro de bodega, seleccionamos meticulosamente nuestras tablas para duelas para extraer lo mejor de ellas.

Cada barrica de nuestra colección, combinada con un tostado armonioso, sublimará el carácter de sus vinos y aguardientes, respetando su finura e identidad.

Classic

DE 225L A 500L

CRIANZA | DE 9 a 14 meses

DESCRIPCIÓN

La Classic es la barrica original de la colección Doreau, adecuada tanto para vinos blancos como tintos. Fabricada a partir de duelas de grano fino, aporta sus sabores con suavidad y estructura los vinos preservando sus aromas afrutados.

🔥 Tostado: Ligero, Medio, Medio Largo, Medio +, Medio + Largo, Maison

🍷 Formato Bordelesa 27 & 22 mm: Transport / Château Ferré / Château

🍷 Formato Borgoña 27 mm: Transport / Tradition

🌳 Roble francés- Grano fino, Secado largo y natural al aire libre

🌳 Roble Unión Europea- Grano fino, Secado largo y natural al aire libre

🌳 Roble americano (solo bajo pedido)

Climat

DE 225L A 500L

CRIANZA | de 9 a 12 meses

DESCRIPCIÓN

Para vinos blancos o tintos con un periodo de crianza de corto a medio. Nuestra selección de grano medio proporcionará una estructura tánica fina y elegante para concentrar los aromas en el paso de boca. Tras el tostado de afinado, la temperatura se mantiene en el interior de la barrica para concentrar los aromas y aportar complejidad y volumen.

Esta barrica es especialmente adecuada para las variedades Pinot noir y Chardonnay.

🔥 Tostado: Medio, Medio +

🍷 Formato Bordelesa 27 y 22 mm: Transport / Château Ferré / Château

🍷 Formato Borgoña 27 mm: Transport / Tradition

🌳 Roble francés: Grano medio, secado largo y natural al aire libre

Voyage

DIFERENTES CAPACIDADES BAJO PEDIDO

CRianza | de 12 a 18 meses

DESCRIPCIÓN

Esta barrica se basa en una innovadora técnica de tostado a baja temperatura especialmente concebida para extraer lo mejor de los vinos sin alterar su carácter.

Voyage revelará las notas de fruta fresca y las notas florales de una amplia gama de variedades de uva.

🔥 Tostado: Blonde (rubio)

🍷 Formato Bordelesa 22 mm: Transport

🍷 Formato Borgoña 22 mm: Transport

🌳 Roble francés: Grano extrafino, secado largo y natural al aire libre

Le Clos

DE 225L A 500L

CRianza | de 12 a 18 meses

DESCRIPCIÓN

Referencia borgoñona por excelencia, la barrica Le Clos es el resultado de una maduración que proporciona a sus duelas una intensa aireación al aire libre.

Combinada con un tostado lento y profundo, esta barrica le proporcionará un tostado intenso con notas torrefactas.

🔥 Tostado: Lento en profundidad

🍷 Formato Bordelesa 27 mm: Transport / Château Ferré / Château

🍷 Formato Borgoña 27 mm: Transport / Tradition

🌳 Roble francés: Grano medio y/o grano fino, secado largo y natural al aire libre



Selección Thierry

DE 225L A 500L

CRIANZA | 15 meses y+

DESCRIPCIÓN

Concebida para los vinos de gama alta y elegantes que se expresarán durante una larga crianza, la Selección Thierry realzará el vino con elegancia. Aportará tensión y plenitud en boca.

🔥 Tostado: Blonde (rubio), Ligero, Medio, Medio Largo, Medio + Largo, Maison

🍷 Formato Bordelesa 27 & 22 mm: Transport / Château Ferré / Château

🍷 Formato Borgoña 27 mm: Transport / Tradition

🌳 Roble francés, grano extrafino: Secado natural extralargo al aire libre



DOREAU
tonneliers

Grand Volumen



DOREAU
tonneliers

Nuestro taller de toneles de gran capacidad, situado en "Petite Champagne", en el corazón de la denominación de origen Cognac, es heredero de una larga tradición artesanal que se remonta a mediados del siglo XIX. En el taller, provisto con la alta tecnología del oficio de cubero, se diseñan depósitos, toneles, fudres y Rolls Fermentor a medida.

Doreau Tonneliers le ofrece una amplia gama de productos diseñados para satisfacer sus necesidades de crianza, vinificación o mezcla de vinos blancos y tintos, y de aguardientes.

Nuestros toneleros cuentan con las competencias necesarias para responder a los pliegos de condiciones más exigentes. Desde la selección de la materia prima hasta el montaje de estos prestigiosos productos en la bodega, nada se deja al azar.

LOS ACCESORIOS

El diseño se adapta a cada necesidad, tanto para la vinificación como para la crianza de vinos o licores, gracias a una amplísima gama de accesorios específicos y únicos.



Puerta rectangular *



Puerta ovalada*



Puerta de vaciado total*



Piquera aséptica 4.5 L



Trampilla*



Rejilla anticaída *



Puerta con burlete*



Paso placa



Placa de refrigeración *



Grifo*



Cerradura estándar



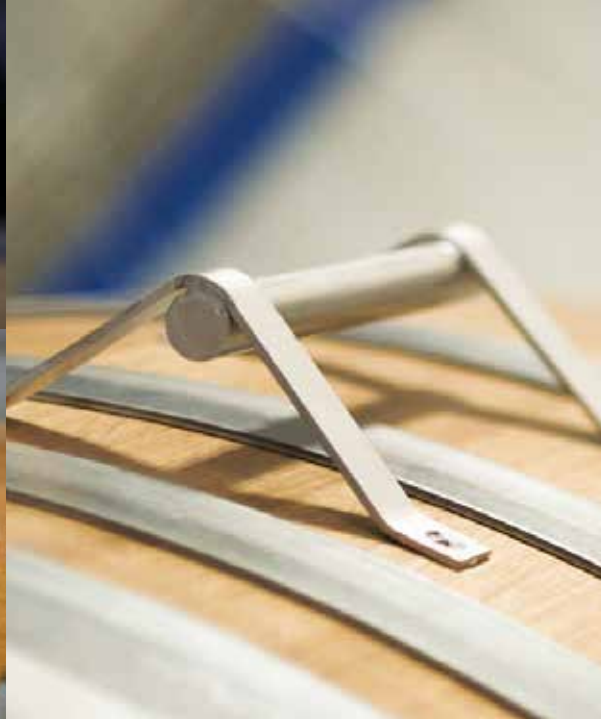
Cerradura micrométrica



Salida de claros

*acero inoxidable

*acero inoxidable



Roll Fermentor

En colaboración con los viticultores y sus enólogos, TONNELLERIE DOREAU ha desarrollado una herramienta de vinificación para los vinos tintos «Premium».

El ROLL FERMENTOR® 600, 900 y 1200 litros ofrece la posibilidad de elaborar microelaboraciones de alta calidad, gracias a la gran maniobrabilidad de este concepto.

El Roll Fermentor® se dirige a los profesionales que elaboran vinos de gama alta con complejidad aromática.

DOREAU
l'atelier



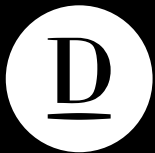
Restauración y reciclado de barricas de roble.

Doreau l'Atelier reúne a un equipo de toneleros experimentados dedicados exclusivamente al mantenimiento y la restauración de las barricas y toneles de los enólogos, respetando los conocimientos de la tonelería tradicional.

Los toneleros de Doreau l'Atelier utilizan herramientas de antaño. Saben analizar a la perfección los daños ocasionados por el tiempo en estos contenedores de roble para, a continuación, efectuar las reparaciones necesarias a fin de prolongar cualitativamente su vida útil.

Este saber hacer poco común se inscribe en el proceso de valorización y optimización de la materia prima de roble del grupo Charlois.

Doreau l'Atelier también ofrece soluciones de compraventa de barricas de segunda mano para vinos y espirituosos.



DOREAU
tonneliers

Z.A DU PLASSIN
CS20261 GENSAC LAPALLUE
16112 COGNAC CEDEX

Tél : +33(0)5 45 83 36 03

contact@doreau-tonneliers.com
www.doreau-tonneliers.com



 **TMR**
MERRANDERIE

DOREAU[®]
l'atelier

TONNELLERIE[®]
DES **FINS BOIS**

TONNELLERIE[®]
Vernou

DOREAU
tonneliers