



Technický sprievodca

Tonnellerie de Mercurey

*Because our expertise
starts in the forest*





Z lesa do fľaše, Tonnellerie de Mercurey je vyvrcholením dlhej rodinnej tradície a osobnej vášne majiteľov, Carole a Nicolas TARTERETOV.

Kompletný rad sudov, ktoré odrážajú náš unikátny koncept miešania lesa a špecifického toustovania k zvýrazneniu nášho dubu.



Kritéria našej selekcie

Tonnellerie de Mercurey je sudárska spoločnosť známa precíznosťou selekcie dubu, pričom kombinuje drevo z troch rôznych lesov na výrobu každého jedného suda.

Naša filozofia a spôsob zmiešavania dubového dreva nám umožňuje prinášať na trh sudy konzistentnej a homogénnej kvality po celú dobu.

Kľúčovým bodom stálej kvality je samotné spravovanie lesov spoločnosťou, náš integrovaný systém spracovania surového dreva a ďalej poznatky, skúsenosti Nicolasa Tartereta a jeho tímu špecialistov.

SELEKCIA A ZMES DREVA , garancia našej stálej kvality

Každý strom je unikátny z hľadiska lokality svojho pôvodu. Táto jedinečnosť je daná miestnymi podmienkami ako klíma, expozícia a hustota rastu stromov na danom území – tzv. terroir.

K vytvoreniu homogénnej zmesi dreva, ktorá ostáva aj časom konzistentná, používame 3 kritéria objektívneho hodnotenia kvality každej jednej dosky – rozmer zrnitosti, lesný manažment a terroir.

"TERROIR"

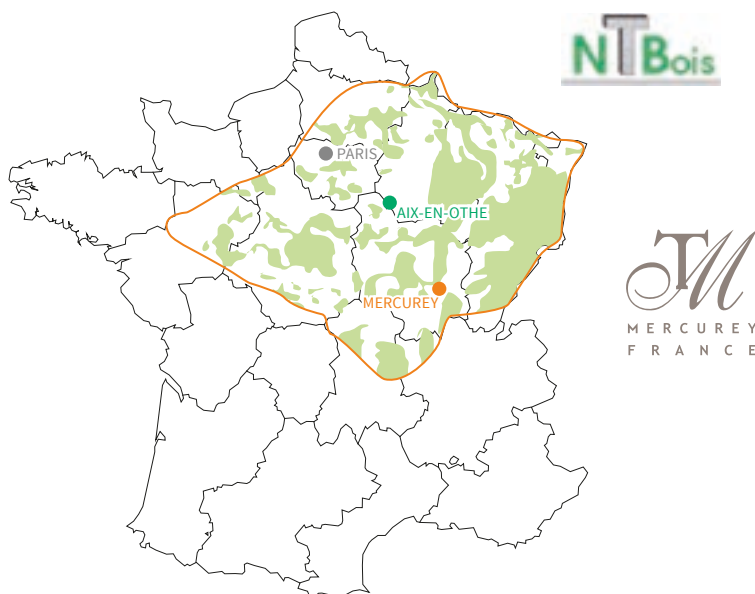
Rovnakým spôsobom ako kvalita hrozna je odrazom svojho „terroir“, teda miesta kde bolo dopestované, tak aj dubové stromy sú ovplyvnené rastovými podmienkami svojho územia.

Počas 150 – 200 ročnej doby rastu stromov, práve fyzikálne vlastnosti pôdy, obsah minerálov aj vlhky ovplyvňujú kvalitu a chemické zloženie dreva. „Terroir“ má vplyv taktiež na farbu a arómu dubového dreva.

Vyčlenili sme tri špecifické „terroir“ nášho regiónu:

- SABLE: reprezentuje piesočnaté pôdy – štátne lesy územia Fontainebleau, Russy a Retz.
- CRAIE: reprezentuje kriedové pôdy – lesy územia Othe a Champagne.
- PIERRE: reprezentuje kamenisté pôdy – lesy územia Chatillon a Severné Burgundsko.

Precíznu zmes dubového dreva z týchto rôznych lokalít ponúkame v sudoch našej rady „EVOLUTION“.



TM Dub

Kritéria našej selekcie

— ROZMER ZRNITOSTI

Zrornosť a hustota je jedna z vlastností dreva, ktorá reprezentuje rast dubového stromu v priebehu roka.

Rýchlosť rastu môže kolísať a závisí od rôznych faktorov ako napríklad množstvo zrážok, úrodnosť pôdy a úroveň hustoty porastu v lese, pri ktorej si stromy navzájom konkurujú. Výsledkom rozličného tempa rastu stromov sú odlišnosti v štruktúre pletív dreva, a tým pádom jeho chemického zloženia.

Tieto odlišnosti vytvárajú určitú zrornosť – hustotu o rôznej veľkosti (pohybuje sa v rozmedzí od menej ako 1 mm až po 5 mm).

V počiatočnom štádiu spracovania surového dreva sú dosky separované do dvoch hlavných kategórií podľa rozmeru zrnosti:

- Hrubá zrornosť (nad 4 mm). Vyrábajú sa sudy určené na zrenie liehovín (Cognac, Armagnac).
- Jemná zrornosť (pod 4 mm). Tento zrnostný rozmer a špecifická farba dreva predstavuje ideálne vlastnosti pre zrenie vína.

Takto roztriedené dosky z čerstvo spracovaného surového dubového dreva sú určené na sušenie (doba sušenia - väčšinou dve zimné obdobia) a následne sa znovu triedia do štyroch skupín:

- Stredná zrornosť (4 - 3 mm)
- Jemná zrornosť (3 - 2 mm)
- Veľmi jemná zrornosť (2 - 1.5 mm)
- Extra jemná zrornosť (pod 1.5 mm)

Počas celého procesu triedenia a sušenia dosiek sú vedené záznamy, ktoré umocňujú väčšiu spoľahlivosť pri selekcii.

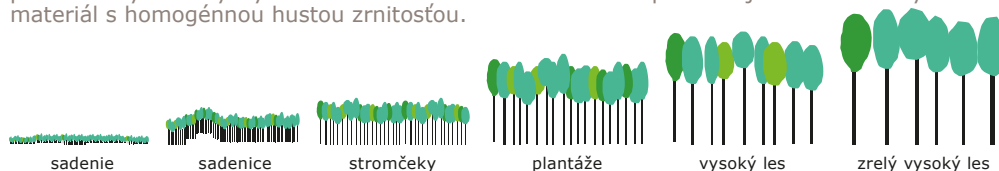
— LESNÝ MANAŽMENT

FUTAIE

Lesy Futaie boli prvýkrát vysadené v 17. storočí ako zdroj vysoko kvalitného dreva pre stavbu lodí. Postupom času ako sa svet industrializoval, tak sa znižoval dopyt po dreve, čo umožnilo debnárom využívať tieto pozoruhodné dubové stromy vo väčšej miere.

Futaie znamená systém lesného manažmentu, kde boli stromy veľmi husto vysádzané s hustotou porastu až do 100 000 stromov na hektár plochy. Sú preredované každých 25 rokov až napokon o dve storočia neskôr na tej istej ploche ostane zhruba 150 dospelých stromov špičkovej kvality.

V týchto lesoch je konkurencia medzi rastúcimi stromami tak vysoká, že podnecuje ich rast predovšetkým do výšky za svetlom. Drevo z lesov Futaie reprezentuje veľmi kvalitný materiál s homogénnou hustou zrornosťou.



V niekoľkých oblastiach bol tento systém lesného manažmentu predstavený za účelom produkcie dubu vyššej kvality. Predĺžovaním času medzi jednotlivou ťažbou stromov v poraste sa úroveň konkurencie medzi stromami zvyšuje. To znamená, že rast stromov je uprednostnený do výšky za svetlom pred rastom do strán. Takto pestované stromy produkujú drevo hustejšej zrnosti. Z dôvodu výšky stromov sa tento systém lesného hospodárstva volá „Haute Futaie“ manažment – z francúzskeho „haute“ (vysoký).

TAILLIS SUR FUTAIE (TSF)

Približne 70% francúzskych lesov je obhospodarovaných systémom TSF.

Na rozdiel od predošlého systému stromy rastú a obnovujú sa prirodzenejšie, čím majú divokejší vzhľad.

Každých 25 rokov sa ťazia vyzreté dospelé stromy, pričom menej kvalitné sa využívajú ako palivové drevo.

Drevo vyťažené z lesov TSF predstavuje materiál rôznej kvality s rozličnou a nehomogénnou zrornosťou. Preto iba nižšie percento takto dopestovaných stromov je vhodné na produkciu dreva pre výrobu sudov.

Pod záštitou Úradu lesného hospodárstva Francúzska sa v poslednom čase väčšina lesov systému TSF transformuje na systém lesného manažmentu Futaie. Tento systém sa potom volá „Taillis sur Futaie en Conversion“.



Pred a po zásahu každých 25 rokov.



Náš tradičný sortiment ponuky sudov, výber na základe farby a rozmerov zrnitosti dreva pozberaného z troch rôznych lesov

ASSEMBLAGE GRAIN FIN 2 ROKY - 27 mm

Spracované drevo zreje a suší sa po dobu 24 mesiacov vo vonkajších podmienkach v oblasti s vyšším úhrnom zrážok – Cote de Bar, Champagne, kde je umiestnená naša spracovateľská linka na spracovanie surového dreva. Z takto pripraveného materiálu sa spraví výber dreva z troch rôznych lesov.

Tieto sudy sú vyrobené prevažne zo zmesi dreva jemnej zrnitosti z lesov „TSF“, ďalej s prídavkom dreva veľmi jemnej zrnitosti z lesov „TSF en Conversion“ a pár dosiek je pridaných so strednou zrnitosťou o veľkosti pórov nad 3 mm.

Zloženie sudu: Stredná zrnitosť (>3 mm): 4 dosky / Jemná zrnitosť (3-2 mm): 18 – 20 dosiek / Veľmi jemná zrnitosť (2-1.5 mm): 8 – 10 dosiek

ASSEMBLAGE GRAIN TRES FIN 3 ROKY - 27 mm

Spracované drevo zreje a suší sa po dobu 36 mesiacov vo vonkajších podmienkach v oblasti s vyšším úhrnom zrážok – Cote de Bar, Champagne, kde je umiestnená naša spracovateľská linka na spracovanie surového dreva. Z takto pripraveného materiálu sa spraví výber dreva z troch rôznych lesov.

Tieto sudy sú vyrobené prevažne zo zmesi dreva veľmi jemnej zrnitosti z lesov „FUTAIE“, ďalej s prídavkom dreva jemnej zrnitosti z lesov „TSF en Conversion“ a s prídavkom jednej dosky so strednou zrnitosťou o veľkosti pórov nad 3 mm.

Zloženie sudu: Stredná zrnitosť (>3 mm): 1 doska max. / Jemná zrnitosť (3-2 mm): 10 dosiek / Veľmi jemná zrnitosť (2-1.5mm): 20 dosiek

Tento koncept je takmer identický s výberom „ASSEMBLAGE GRAIN FIN“, ale s vyššími kritériami kladenými na selekciu dreva podľa zrnitosti a farby.

NICOLAS SELECTION

Spracované drevo zreje a suší sa po dobu 30 mesiacov vo vonkajších podmienkach v oblasti s vyšším úhrnom zrážok – Cote de Bar, Champagne, kde je umiestnená naša spracovateľská linka na spracovanie surového dreva. Z takto pripraveného materiálu sa spraví výber dreva z troch rôznych lesov.

Tieto sudy sú vyrobené prevažne zo zmesi dreva veľmi jemnej zrnitosti z lesov „FUTAIE“, doplnené o drevo jemnej zrnitosti z lesov „TSF en Conversion“ a s prídavkom jednej dosky so strednou zrnitosťou o veľkosti pórov nad 3 mm.

Zloženie sudu: Stredná zrnitosť (>3 mm): 1 doska max. / Jemná zrnitosť (3-2 mm): 10 dosiek / Veľmi jemná zrnitosť (2-1.5mm): 20 dosiek

v sudoch „NICOLAS SELECTION“ používame drevo so špeciálnych lokalít lesov, ktoré sa vyznačujú vyššou kvalitou pôdy. Toto kritérium selekcie reprezentuje drevo viacej svetlo ružovej farby, ktoré je veľmi vhodné pre spôsob opaľovania „CLL“

HAUTE FUTAIE SELECTION

Haute futaie je selekcia dreva výhradne z lokalít so systémom lesného manažmentu, kde boli stromy veľmi husto vysádzané s hustotou porastu až do 100 000 stromov na hektár plochy. Potom sú postupne preredované každých 25 rokov až napokon o dve storočia neskôr na tej istej ploche ostane zhruba 150 dospelých stromov špičkovej kvality.

V týchto lesoch s vysokou hustotou porastu si stromy navzájom tak konkurujú medzi sebou, že sú nútené rýchlejšie rásť do výšky za svetlom. Tento efekt ma za následok, že drevo z takto pestovaných dubových stromov vykazuje extra jemnú zrnitosť so špeciálnym aromatickým profilom.

Spracované drevo zreje a suší sa po dobu 30 mesiacov vo vonkajších podmienkach v oblasti s vyšším úhrnom zrážok – Cote de Bar, Champagne, kde je umiestnená naša spracovateľská linka na spracovanie surového dreva.

Selekcia dreva		Formáty	Toustovanie	
27 mm	Tradition	ASSEMBLAGE GRAIN FIN	BG / BX / 300L / 400L / 500L	ST / M / GC / M+
		ASSEMBLAGE TRES FIN	BG / BX	ST / M / GC / M+
		NICOLAS SELECTION	BG / BX / 300L / 400L / 500L	CLL
		HAUTE FUTAIE SELECTION	BG / BX	CL / CLL / ST / M



Naša selekcia podľa „terroir“ alebo druhu pôdy lokality

— CRAIE SELECTION

Sudy zo selekcie dreva z kriedových pôd, tzv. Selekcia Craie

Pri dodaní čerstvého dubového dreva na spracovanie si dávame záležať, aby sme oddelili drevo dopestované systémom TSF z kriedových pôd lesov oblasti Champagne a Severného Chablis. Práve toto drevo predstavuje surovinu na výrobu sudov „CRAIE SELECTION“.

Spracované drevo zreje a suší sa po dobu 24 mesiacov vo vonkajších podmienkach v oblasti s vyšším úhrnom zrážok – Cote de Bar, Champagne, kde je umiestnená naša spracovateľská linka a následne selektujeme najsvetlejšie drevo zo zásob.

Toto drevo je zozbierané minimálne z troch rôznych lesov s rovnakým „terroir“. Pomer zrnitosti v zmesi dreva je identický ako v „ASSEMBLAGE GRAIN FIN 2 – ROKY“.

— PIERRE SELECTION

Sudy zo selekcie dreva z kamenitých pôd, tzv. Selekcia Pierre

Drevo „PIERRE“ pochádza výhradne z „TSF“ lesov z hornej časti niekoľkých kopcov Severného Burgundska, kde sa nachádzajú prevažne suché, plytké a skalnaté pôdy. Stromy sú nižšie a priestrannejšie s chaotickým vzrastom.

Drevo predstavuje materiál s rôznou zrnitosťou a farbou, čo sú kritéria tejto špeciálnej selekcie. Doba sušenia 30 mesiacov.

— PRESTIGE

Sudy zo selekcie dreva z piesočnatých pôd, tzv. Selekcia Prestige

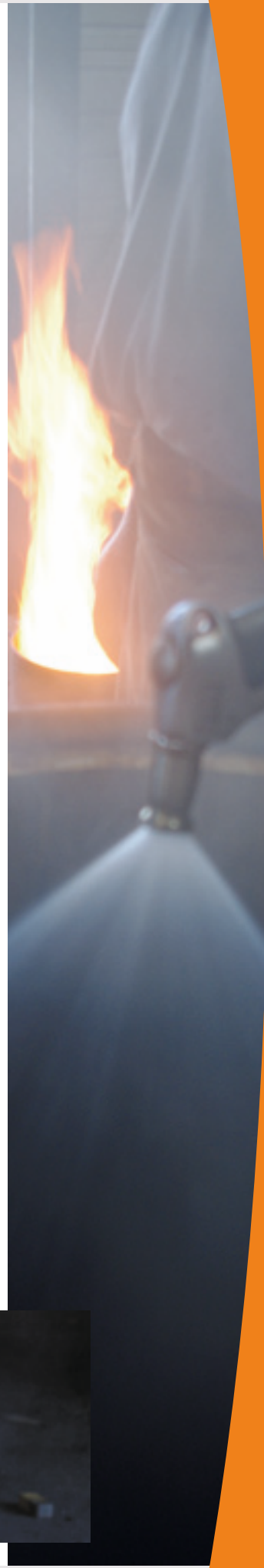
Táto špeciálna zmes pozostáva exkluzívne z dreva extra jemnej zrnitosti, zo selekcie našich najlepších „HAUTE FUTAIE“ lesov, kde stromy rastú výhradne na hlinito-piesočnatých až piesočnatých pôdach. Je to unikátna selekcja, ktorá predstavuje vlastnosti dreva ako napríklad čistá ružová farba a minerálnu vôňu cédrového dreva.

Ružová farba dreva je výsledkom kombinácie lesného manažmentu „HAUTE FUTAIE“ a terroir s piesočnatými pôdami. Doba sušenia a zrenia spracovaného dreva je 30 mesiacov.

Drevo pochádza z malých, štátom vlastnených lesov ako napr. Fontainebleau, Senonches, Reno-Valdieu, Belleme, Russy, Boulogne, Beaulieu, La Haie Renaut, Tronçais, Berce a Retz. Dominantnou zložkou pôd v týchto lesoch je piesok.

Selekcia dreva		Formáty	Toustovanie	
27 mm	Evolution	CRAIE SELECTION	BG / BX / 300L / 500L	LF
		PIERRE SELECTION	BG / BX / 300L / 500L	CLL+
		PRESTIGE	BG / BX / 300L / 500L	CL / CLL

Naše spôsoby toustovania sudov



— M: MAISON

Maison, náš domáci, najtradičnejší spôsob toustovania. Stredne silný plameň a veľmi jemné kropenie vodou zabezpečuje opálenie dreva do hĺbky 3-5 mm a farbu toustovaného chlebu. Výsledkom sú vína s charakterom a telom, s podmanivou zaguľatenou štruktúrou a plnou chuťou. Typické sú vône čokolády, kávy a vanilky. (Sudy sú taktiež k dispozícii v stupňoch opálenia M- a M+, ktoré sa odlišujú dĺžkou času opaľovania).

- *Château le Sartre - Pessac-Léognan*
- *Château Ollieux-Romanis - Corbières*
- *Domaine des Perdrix - Nuits St Georges*
- *Jacques Carillon - Puligny-Montrachet*

— ST: SPECIAL TOAST

Pri tomto spôsobe opaľovania sa vykonáva frekventované kropenie vodou kombinované so stredne silným plameňom zabezpečuje jemne hnedý toast do hĺbky dreva 6-7 mm. Tento časovo dlhší spôsob toustovania odráža aromatický a štruktúrálly profil sudu prídávajúci vínu eleganciu, dĺžku dochute a mineralitu. Prirodzené kvetnaté a ovocné tóny vína sú zvýraznené a pekne zarámované bez dominancie dreva.

- *Château la Rivière - Fronsac*
- *Domaine Dauvissat - Chablis*
- *Vouette et Sorbée - Champagne*

— GC: GRAND CRU

Pravidelné kropenie vodou kombinované počas toustovania silnejším plameňom vytvára v našom ponúkanom sortimente najvýraznejší a najhlbší toast s hĺbkou opálenia dreva až 7-8 mm. Farba toustovaného dreva je kávovo hnedá dodávajúca vínu bohatosť a štruktúru. Sud podporuje vo víne silné telo a výraznú dochuť. Takto opálené sudy sú vhodné pre vína s výrazne silným telom, ktoré boli vyrobené z dobre dozretého hrozna, inak hrozí dominancia v chuti sudom.

- *Domaine Ramonet - Chassagne-Montrachet*
- *Domaine G.Y. Dufouleur - Nuits-Saint-Georges*
- *Château Corton André - Aloxe-Corton*

— LF: LIGHT AND FRUIT

Jemnejší spôsob toustovania za účelom zachovania ovocnosti vo víne. Dub z lesov CRAIE rastúci na kriedových, menej úrodných pôdach je vo všeobecnosti jemnejší z hľadiska zloženia tanínov a aromatických prekurzorov. Stredne ľahké toustovanie za použitia vody a pary zachováva delikátnu štruktúru dreva dubu a zabraňuje vytváraniu silných toustových aróm.

Sudy opaľované touto technikou sa odporúčajú pre kratšiu dobu zrenia vína (6 – 10 mesiacov).

- *Domaine Jacqueson - Rully*
- *Chateau de Chamirey - Mercurey*
- *Domaine Pichon - Côte Rôtie*



TM Naše spôsoby toustovania sudov

— CLL: CHAUFFE LIGHT & LONG

Jedná sa o delikátny spôsob opaľovania nad žeravým dubovým popolom. Je to časovo dlhšia technika toustovania pri nižších teplotách, čo dodáva drevu medovo sfarbený profil s hĺbkou vrstvy opálenia 3-5 mm. Tento jemný toust má minimálny vplyv na víno, ale pridáva vínu na ovocnosti a podmanivosti. Naša skúsenosť je minimálne 12 mesiacov zrenia vína v sudoch s týmto opálením pre lepšie zakomponovanie vlastností dreva do vína.

- *Château Haut Bailly, Grand Cru Classé - Pessac-Léognan*
- *Maison Chapoutier - Vallée du Rhône*
- *Domaine Guillot-Broux - Macon*
- *Domaine des Perdrix - Nuits-Saint-Georges*

— CL: CHAUFFE LIGHT

Tento spôsob toustovania je identický s CLL s rozdielom dĺžky opaľovania, ktorá je približne polovičná v porovnaní s CLL. Dub ostáva veľmi čerstvý, pričom sudy opálené týmto spôsobom sú určené iba pre víno z veľmi dobre dozretého hrozna, ktoré je určené na dlhšie zrenie. Minimálne 18 mesiacov je potrebných pre ideálne zakomponovanie takto čerstvého dubu do vína.

- *Thibaut Liger-Belair - Nuits-Saint-Georges*
- *Jacques Prieur - Meursault*
- *Taupenot-Merme - Morey-Saint-Denis*

— CLL +: CHAUFFE LIGHT LONG PLUS

Ľahké a dlhé toustovanie odvodené z klasického CLL toustu určené pre dub z lokality „PIERRE“. V tomto toustovaní nahrádzame posledných pár minút ľahkého toustovania rýchlym a silnejším opálením. Tak vznikol CLL+. Len využívame prirodzenú bohatosť dubu z „PIERRE“ terroir, ktorá nám umožnila urobiť túto malú zmenu v CLL pri súčasnom zachovaní štruktúry dreva.

- *Clos de Tart - Morey-Saint-Denis*
- *Château du Tertre, Grand Cru Classé - Margaux*
- *Jean Pillot - Chassagne Montrachet*

	TOUSTOVANIE S VODOU			SUCHÉ TOUSTOVANIE				
	LF	ST	GC	CL	CLL	CLL+	M	M+
Tepolota	X	XX	XXX	X	X	X	XXX	XXX
Plameň	X	XX	XXX	X	X	X _x	XXX	XXX
Voda	XX	XX	XXX	X	X	X _x	X	X
Dĺžka	XXX	XXX	XXXX	X	XXX	XX	XX	XXX

poznámka: pri mokrom toustovaní je pre rovnaký prienik potreba viac času.



Naša Kvalita & Zaručená Kontrola



Vytvorením našej novej budovy v júli 2009 Tonnellerie de Mercurey investovala výrazne do produkčných jednotiek na špici technológií. V Sudárni si kladú za cieľ poskytnúť vám vysokokvalitné sudy, vyrobené v mieste šetrnému k životnému prostrediu, ktorý je našim hlavným presvedčením: "Zmes rešpektu a tradícií našej výroby sudov slúžiaca vínu".



Náša základňa výrobného zariadenia-umenia, postavená podľa špecifikácii vinárskeho priestoru bola dokončená v roku 2009. Od tej doby sme pokračovali v investíciách do technológií s dohľadom nad produktami s cieľom zabezpečiť našim zákazníkom, že dostanú sudy najlepšej kvality.

Práca s uznávanými laboratóriami v odbore, pravidelne testujú naše drevo, vzduch a vodu ktorú dodávame, aby sa predišlo novej chemickej kontaminácii.

Tonnellerie de Mercurey má integrovaný systém spracovania surového dreva NT Bois, ktorý môže garantovať:

- PEFC certifikované drevo francúzskeho pôvodu
- Celková sledovateľnosť "od lesu k vzniku sudu"

ISO 9001 a ISO 22000 certifikáty garantujú kontroly homogenity, sledovateľnosť a reprodukovateľnosť nášho výrobného procesu a kvality nášho servisu.





Velká rodinná firma, s radom odborných zručností
a desaťročia vedomostí a odborných znalostí.

Táto kombinácia zručností a skúseností umožnila
Tonnellerie de Mercurey, aby sa stal veľmi uznávaným menom
na trhu s dubovými sudmi, a to tak ako vo Francúzsku tak i po
celom svete.

Rozdiel je náš nekompromisný postoj

Z lesa k vínu, naše tímy odborníkov na lesníctvo, spracovanie
dreva, remeselníci, debnári a skúsení enológovia Vám ponúkajú
bohatú zmes talentov.

Profesionalita našich odborníkov v každej fáze procesu tvorby
sudu je pre nás zárukou vynikajúceho, individuálneho riešenia
pre všetky vaše potreby.



SENZORICKÝ VPLYV TOUSTOVANIA NA VÍNO

Toustovanie	Celkový vplyv	Senzorický vplyv	Aromatický vplyv	Typ vína	Ideálna doba zrenia vína	Informácie o toustovaní
GC Grand Cru	Vysoký	Pridáva štruktúru a telo, výrazná dochuť a objemnosť	Dymovo korenisté a bohaté tóny	Vína z mladých viníc vyžadujúce pridanú štruktúru	9-15 mesiacov	Pravidelné kropenie vodou kombinované s intenzívnejším plameňom vytvára náš najvplyvnejší toust. Pridáva vínu bohatosť, štruktúru a charakter. Podporuje samotné víno, pridáva mu telo, dĺžku a zagulatuje dochuť.
M Maison	Stredný až Vysoký	Umocňuje telo a objemnosť	Čokoláda Káva Vanilka	Vhodné pre všetky typy vín	9-12 mesiacov	Stredne silný plameň a pravidelní kropenie vodou, vrstva opálenia 3-5 mm, tento toust dodáva vínu charakter, telo a podmanivosť, pridáva textúru a plnú chuť. Nachádzame arómy čokolády, kávy a vanilky. (K dispozícii je aj M- a M+).
ST Special Toast	Stredný	Dodáva dĺžku a telo, výrazná dochuť a objemnosť	Sladké korenie Dymovo ovocné tóny	Vhodné pre svieže vína s ovocným charakterom odrody CS, Merlot, FM, SV, MP, Dunaj	6-12 mesiacov	Pravidelné kropenie vodou a toustovanie stredne silným plameňom s vrstvou opálenia 5-7 mm. Tento toust zabezpečuje ľahké arómy a tóny dreva dodávajúce vínu eleganciu a mineralitu. Svieže a jemné arómy nezastierajú pôvodnú ovocnosť vína, ale ju umocňujú.
CLL Light and Long	Nízky	Dodáva jemnosť, zamatovosť a dĺžku dochute.	Minimálny vplyv dubu	Pre vysoko kvalitné a komplexné vína (Rizling rýnsky, Chardonnay, Pinot Blanc).	12-18 mesiacov	Náš najjemnejší toust vytvorený delikátnym plameňom z dubových uhlíkov. Má minimálny vplyv na arómu vína, ale štruktúrne dodáva sviežosť a podmanivosť dopomáhajúcu vínu „žiarit“.
Prestige	Veľmi nízky	Elegancia a dlhá dochuť	Žiaden vplyv dubu	Pre drahé, vysoko kvalitné a komplexné vína.	12-18 mesiacov +	Toust Prestige – podmanivý, elegantný a seriózny. Tento spôsob opálenia umožňuje vínu sa prejaviť svojou individualitou a odrodovou charakteristikou. Jednoducho vyjadrené – sud nezastiera „terror“ vína.
LF Light and Fruity	Stredný až Vysoký	Podmanivosť a sviežosť	Sladkosť a ovocnosť Nízky vplyv dubu	Pre moderné vína s ovocným charakterom (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Rizling Rýnsky, Pinot Blanc).	4-9 mesiacov	Náš najnovší toust, ktorý doplní moderný spôsob vinárstva – zabezpečuje rýchlu integráciu. Ideálny pre kratší čas zrenia vína v sude. Pre vína na rýchlejšie zvýraznenie komplexity s ohľadom na ich ovocnosť a sviežosť.



Tonnellerie de Mercurey

Rue de Rolline - 71640 MERCUREY - Burgundy - France
Phone: 00.33/(0)3.85.98.11.70 - Fax: 00.33/(0)3.85.98.11.71

E-mail : commercial@tonnellerie-de-mercurey.com



www.tonnellerie-de-mercurey.com

Výhradné zastúpenie pre Slovensko a Českú republiku

Wine Centrum s.r.o. - Trnavská 22 - 902 01 - Pezinok - Slovenská republika
kontakt: +421 904 265 109 - mail: winecentrum@gmail.com