

GAMME EXCELLENCE

Richelieu



F Û T S P É C I A L V I N S R O U G E S

LE FÛT RICHELIEU A ÉTÉ SPÉCIALEMENT CRÉÉ POUR L'ÉLEVAGE DES VINS ROUGES.

Caractéristiques :

- Assemblage de 3 forêts différentes en provenance de 3 massifs : Centre France, Jura, Ardennes.
- Maturation des bois à l'air libre pendant 36 mois.
- Chauffes spécialement étudiées pour les vins rouges.

Dégustation :

- Premier objectif : respect de l'équilibre bois/vins.
 - Rondeur des tanins, élégance, texture apportée par le fût Richelieu.
- Le fruit est préservé et mis en avant.

Versions disponibles :

- Vous reconnaîtrez facilement le Richelieu avec son cachet de cire rouge.
 - 228L «Bourgogne»
 - 225L «Bordeaux».

