

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».



GAMME EXCELLENCE

Select
By BILLON TONNELLERIE

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

Chauffe :

- Select possède deux cuissons spécialement destinées aux élevages longs.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Select accompagne vos vins sans les dénaturer.
- Chauffe Billon qui apporte des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel.

Cahier des charges :

- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 24 mois minimum sur le parc à l'air libre.
- Assemblage de chêne 100% français.
- Certification CTB N°8.
- Une série spéciale et limitée par sa rareté.



GAMME ESSENTIEL

F Û T 2 2 5 L

Caractéristiques :

- Epaisseur : 27 mm
- Diamètre tête : 57 cm
- Diamètre bouge : 69 cm
- Hauteur : 95 cm
- Finition Export (6 ou 8 cercles)

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 24 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.



GAMME ESSENTIEL

F Û T 2 2 8 L

Caractéristiques :

- Epaisseur : 27 mm
- Diamètre tête : 60 cm
- Diamètre bouge : 72 cm
- Hauteur : 88 cm
- Finition Export (6 ou 8 cercles), Batard, Tradition

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 24 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.



GAMME ÉLÉGANCE

F Û T 3 0 0 L

Caractéristiques :

- Epaisseur : 30 mm
- Diamètre tête : 64 cm
- Diamètre bouge : 77 cm
- Hauteur : 101 cm
- Finition Export (8 cercles)

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 24 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.



GAMME ÉLÉGANCE

F Û T 3 5 0 L

Caractéristiques :

- Epaisseur : 30 mm
- Diamètre tête : 68 cm
- Diamètre bouge : 81 cm
- Hauteur : 103 cm
- Finition Export (8 cercles)

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 30 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.



GAMME ÉLÉGANCE

F Û T 4 0 0 L

Caractéristiques :

- Epaisseur : 30 mm
- Diamètre tête : 73 cm
- Diamètre bouge : 85 cm
- Hauteur : 107 cm
- Finition Export (8 cercles)

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 30 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.



GAMME ÉLÉGANCE

F Û T 4 5 0 L

Caractéristiques :

- Epaisseur : 30 mm
- Diamètre tête : 76 cm
- Diamètre bouge : 88 cm
- Hauteur : 108 cm
- Finition Export (8 cercles)

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 30 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.



GAMME ÉLÉGANCE

F Û T 5 0 0 L

Caractéristiques :

- Epaisseur : 32 mm
- Diamètre tête : 78 cm
- Diamètre bouge : 90 cm
- Hauteur : 110 cm
- Finition Export (8 cercles)

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 30 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.



GAMME ÉLÉGANCE

F Û T 6 0 0 L

Caractéristiques :

- Epaisseur : 34 mm
- Diamètre tête : 86 cm
- Diamètre bouge : 98 cm
- Hauteur : 115 cm
- Finition Export (8 cercles)

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Epaisseur des merrains : 34 mm.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 36 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.



GAMME ÉLÉGANCE

F Û T 6 0 0 L É P A I S

Caractéristiques :

- Epaisseur : 45 mm
- Diamètre tête : 86 cm
- Diamètre bouge : 98 cm
- Hauteur : 115 cm
- Finition Export (8 cercles)

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Epaisseur des merrains : 45 mm.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 42 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.



GAMME ÉLÉGANCE

F Û T 7 0 0 L

Caractéristiques :

- Epaisseur : 34 mm
- Diamètre tête : 88 cm
- Diamètre bouge : 102 cm
- Hauteur : 115 cm
- Finition Export (8 cercles)

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 36 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.



GAMME ÉLÉGANCE

F Û T 8 2 0 L

Caractéristiques :

- Epaisseur : 34 mm
- Diamètre tête : 90 cm
- Diamètre bouge : 106 cm
- Hauteur : 118 cm
- Finition Export (8 cercles)

Bois :

- Différentes origines de bois possibles sur parc.
- Sélection drastique des merrains et des grains très fins.
- Collaboration de longue date avec les merrandiers choisis.
- Séchage naturel de 36 mois minimum sur le parc à l'air libre.

Chauffe :

- 5 chauffes possibles : Légère, Moyenne, Moyenne Longue, Moyenne +, Forte.
- Etude de chauffe précise et unique par les maîtres tonneliers Billon.
- Savoir-faire de plus de 50 ans.

Dégustation :

- Accompagnement des vins sans les dénaturer.
- Chauffes Billon qui apportent des arômes précis, droits, tout en gardant l'essentiel : le travail du viticulteur et l'expression du terroir.

