



MEYRIEUX
BOURGOGNE



La Tonelería Meyrieux se encuentra en el interior de Borgoña, a escasos kilómetros de Beaune y de la población de Nuits Saint Georges.

La Tonelería Meyrieux es una tonelería artesanal dirigida con tal pasión que se ha hecho merecedora del respeto y la admiración de los principales productores borgoñones y de enólogos de todo el mundo.

Dedicamos una gran atención a la selección de nuestras maderas, garantizando la calidad y la constancia. Seguimos utilizamos el apilado tradicional en pirámide para asegurar un óptimo secado natural al aire libre de las duelas durante un periodo mínimo de 24 meses. Cada duela recibe una máxima y constante exposición a los elementos naturales, necesaria para su secado natural en un emplazamiento idóneo de la tonelería. A pesar de las ventajas evidentes de este método, es poco utilizado en nuestros días debido al tiempo y al espacio que requiere.



Seleccionamos nuestras maderas en función del origen de los bosques y del tamaño de los granos. Nuestros tostados son lentos y penetrantes. Se realizan sobre un lecho de carbón con una llama al ralentí que mantenemos durante más tiempo para alcanzar niveles de tostado más altos.



Recientemente, la Tonelería Meyrieux se ha unido a la Tonelería Sylvain, reforzando su prestigio y garantizando que continúe siendo un establecimiento artesanal, respetando sus orígenes y fabricando barricas con un carácter único.



Nuestras barricas

MEYRIEUX GRAND SELECTION

Selección de Bosques del Centro de Francia
Tipo: Bercé - Bertranges – Tronçais
Grano fino
Secado 24 meses en claro en parque

Tostados:

À Coeur: Braseros especiales para un tostado muy penetrante en el interior de la madera para un *boisé* redondo, fundido y muy elegante.

Blonde: Braseros especiales para un tostado penetrante, menos largo y con un aspecto dorado. *Boisé* ligeramente más presente.

Consejo: Gama destinada a las variedades Pinot Noir o Chardonnay para la búsqueda de un *boisé* muy fino que nunca es dominante.

MEYRIEUX TRADITION

Ensamblaje de tablas para duelas de los bosques franceses

Tipo: Fontainebleau – Allier – Nevers – Compiègne

50% Grano fino y 50% Grano fino-medio

Secado de 30 a 36 meses en claro en parque

Tostados:

Maison: braseros estándar para un tostado potente que permite el aporte de una ligera torrefacción con taninos presentes en el final (90 min).

Blonde: Braseros estándar para un tostado ligero y largo. El *boisé* dominante aporta estructura a variedades potentes (60 min).

Consejo: Gama recomendada para crianzas largas, adaptada a las variedades potentes y tánicas como la Syrah, Merlot o Cabernet.

MEYRIEUX 1er CRU

Roble francés con certificación “Vosges”

75% Grano fino y 25% Grano fino-medio

Secado 24 meses en claro en parque

Tostados

À Coeur: Braseros especiales para un tostado muy penetrante para conservar la frescura de los aromas concentrados en la madera.

Blonde: Braseros especiales para un tostado suave que permite expresar el poder aromático de la madera.

Consejo: Gama muy aromática, bonita frescura de madera para una crianza corta con un aporte de madera muy rápido. Esta barrica se adapta a la perfección a variedades como la Chardonnay y está indicado para vinos con tendencia ácida.

TARIFA 2011

Barricas	Precios en Euros
Borgona 228 L—27 mm	595 €
Barrica 300L—27 mm	656 €
Barrica 500 L—27 mm	1 021€



MEYRIEUX
BOURGOGNE

Nuestras referencias

FRANCIA

Burgundy

- ROMANEE CONTI
- GEANTET PANSIOT
- HARMAND GEOFFROY
- MICHEL GROS
- BRUNO COLIN
- OLIVIER LEFLAIVE
- CHATEAU DE CHASSAGNE
- BENOIT ENTE
- FRANCOISE ET DENIS CLAIR
- DOMAINE DES DEUX ROCHES

Rhone Valley

- GANGLOFF
- GAILLARD
- GERIN

ITALIA

- DOMENICO CLERICO
- LE MACCHIOLE
- ROCHE DEI MANZONI
- BRUNO ROCCA
- LES CRETES
- ENZO BOGLIETTI
- GERMANO ETTORE

USA (Napa—Sonoma)

- Patz & Hall
- Rubicon Estate
- Turnbull
- Roseblum
- Pax
- Elisabeth Spencer
- Plump Jack

SUDAFRICA

- L'Ormarins
- Bouchard Finlayson
- Graham Beck
- Sumaridge
- La Vierge

