



Un contenant idéal pour la fermentation ou l'élevage des vins qui recherchent de l'élégance, de l'équilibre et de la subtilité.



500 L

Le fût Canton Grand Cru 500L permet de réaliser des fermentations et des élevages qui intègrent parfaitement le bois, grâce à un ratio optimal entre la surface de contact et le volume de vin.

L'apport d'oxygène est plus modéré qu'en fûts de plus petites tailles, ce qui protège le vin et renforce sa fraîcheur et sa tension.

Grand Cru

BOIS VIEILLIS À L'AIR LIBRE 3 ANS GARANTIS

GRAND CRU *Limited edition*

BOIS VIEILLIS À L'AIR LIBRE 4 ANS GARANTIS

NOTES DE DÉGUSTATION

Le fût de 500 litres Canton Grand Cru amplifie l'expression fruitée du vin, la rendant plus profonde, tout en offrant équilibre, élégance et précision au palais.

Le fût apporte aussi des notes aromatiques complexes et subtiles, qui se marieront très bien aux cépages blancs et rouges natifs de nos terroirs viticoles.

CARACTÉRISTIQUES

SÉLECTION DES BOIS – Merrains triés à la main, un par un, en chêne américain (quercus alba).

VIEILLISSEMENT À L'AIR LIBRE – 100% certifié, sur notre parc à bois dans le Kentucky, pour un minimum de 36 mois pour le Grand Cru et 48 mois pour le Grand Cru Limited Edition.

HAUTE PRÉCISION DE LA CHAUFFE – La chauffe est effectuée sur un brasero de bois de chêne, avec contrôle informatisé des paramètres, selon une recette bien précise.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE « HACCP » – Traçabilité informatisée et certification de la chaîne de sécurité alimentaire par un organisme tiers.

FINITION HAUTE QUALITÉ – Finition à la main par nos experts tonneliers.

CONTENANCE	LONGUEUR	DIAMÈTRE FOND	DIAMÈTRE BOUGE	POIDS	CERCLES	ÉPAISSEUR
500 L	105 cm	79.4 cm	96.1 cm	80 kg	8	27 mm



MEMBRE DE

CHÈNE & Cie

CHÈNE DISTRIBUTION

Tél. +33 (0)5 45 36 86 50
cantoncooperage.com

Avenue de Gimeux – CS 90224 Merpins
16111 COGNAC CEDEX – France

PARTENAIRE DE

AMERICAN FORESTS