

01-TEMPS
MANGER
BOIRE
ALCOOL

06-ÉCONOMIE
OBJET
CONTENANT

06-ÉCONOMIE
OBJET

01-TEMPS
MANGER
BOIRE
ALCOOL
VIN



01-TEMPS
MANGER
BOIRE
ALCOOL

06-ÉCONOMIE
OBJET
CONTENANT

06-ÉCONOMIE
OBJET

01-TEMPS
MANGER
BOIRE
ALCOOL
VIN



01-TEMPS
MANGER
BOIRE
ALCOOL

06-ÉCONOMIE
OBJET
CONTENANT

06-ÉCONOMIE
OBJET

01-TEMPS
MANGER
BOIRE
ALCOOL
VIN



01-TEMPS
MANGER
BOIRE
ALCOOL

06-ÉCONOMIE
OBJET
CONTENANT

06-ÉCONOMIE
OBJET

01-TEMPS
MANGER
BOIRE
ALCOOL
VIN

barrique

La barrique est un petit fût en bois, traditionnellement fabriqué en chêne, utilisé principalement pour l’élevage du vin. À Bordeaux, sa capacité standard est de 225 litres, bien que d’autres formats existent selon les régions. La barrique permet une lente micro-oxygénation du vin à travers les pores du bois, favorisant son évolution, sa stabilisation et l’affinement de sa structure tannique. Le bois de chêne transmet également des arômes spécifiques, tels que des notes vanillées, toastées ou épicées, qui enrichissent le profil sensoriel du vin. Le degré de chauffe de la barrique, déterminé par le tonnelier, influence fortement ces arômes. Une barrique neuve marque davantage le vin, tandis qu’une barrique déjà utilisée aura un impact plus discret. Coûteuse et nécessitant un entretien rigoureux, la barrique reste néanmoins un symbole fort de l’élevage traditionnel et du savoir-faire viticole.

barrique

La barrique est un petit fût en bois, traditionnellement fabriqué en chêne, utilisé principalement pour l’élevage du vin. À Bordeaux, sa capacité standard est de 225 litres, bien que d’autres formats existent selon les régions. La barrique permet une lente micro-oxygénation du vin à travers les pores du bois, favorisant son évolution, sa stabilisation et l’affinement de sa structure tannique. Le bois de chêne transmet également des arômes spécifiques, tels que des notes vanillées, toastées ou épicées, qui enrichissent le profil sensoriel du vin. Le degré de chauffe de la barrique, déterminé par le tonnelier, influence fortement ces arômes. Une barrique neuve marque davantage le vin, tandis qu’une barrique déjà utilisée aura un impact plus discret. Coûteuse et nécessitant un entretien rigoureux, la barrique reste néanmoins un symbole fort de l’élevage traditionnel et du savoir-faire viticole.

barrique

La barrique est un petit fût en bois, traditionnellement fabriqué en chêne, utilisé principalement pour l’élevage du vin. À Bordeaux, sa capacité standard est de 225 litres, bien que d’autres formats existent selon les régions. La barrique permet une lente micro-oxygénation du vin à travers les pores du bois, favorisant son évolution, sa stabilisation et l’affinement de sa structure tannique. Le bois de chêne transmet également des arômes spécifiques, tels que des notes vanillées, toastées ou épicées, qui enrichissent le profil sensoriel du vin. Le degré de chauffe de la barrique, déterminé par le tonnelier, influence fortement ces arômes. Une barrique neuve marque davantage le vin, tandis qu’une barrique déjà utilisée aura un impact plus discret. Coûteuse et nécessitant un entretien rigoureux, la barrique reste néanmoins un symbole fort de l’élevage traditionnel et du savoir-faire viticole.

barrique

La barrique est un petit fût en bois, traditionnellement fabriqué en chêne, utilisé principalement pour l’élevage du vin. À Bordeaux, sa capacité standard est de 225 litres, bien que d’autres formats existent selon les régions. La barrique permet une lente micro-oxygénation du vin à travers les pores du bois, favorisant son évolution, sa stabilisation et l’affinement de sa structure tannique. Le bois de chêne transmet également des arômes spécifiques, tels que des notes vanillées, toastées ou épicées, qui enrichissent le profil sensoriel du vin. Le degré de chauffe de la barrique, déterminé par le tonnelier, influence fortement ces arômes. Une barrique neuve marque davantage le vin, tandis qu’une barrique déjà utilisée aura un impact plus discret. Coûteuse et nécessitant un entretien rigoureux, la barrique reste néanmoins un symbole fort de l’élevage traditionnel et du savoir-faire viticole.