Tonnellerie
Quintessence
Bordeaux

{ КОЛЛЕКЦИЯ }

Наши коллекции

Бордо и Бургундия

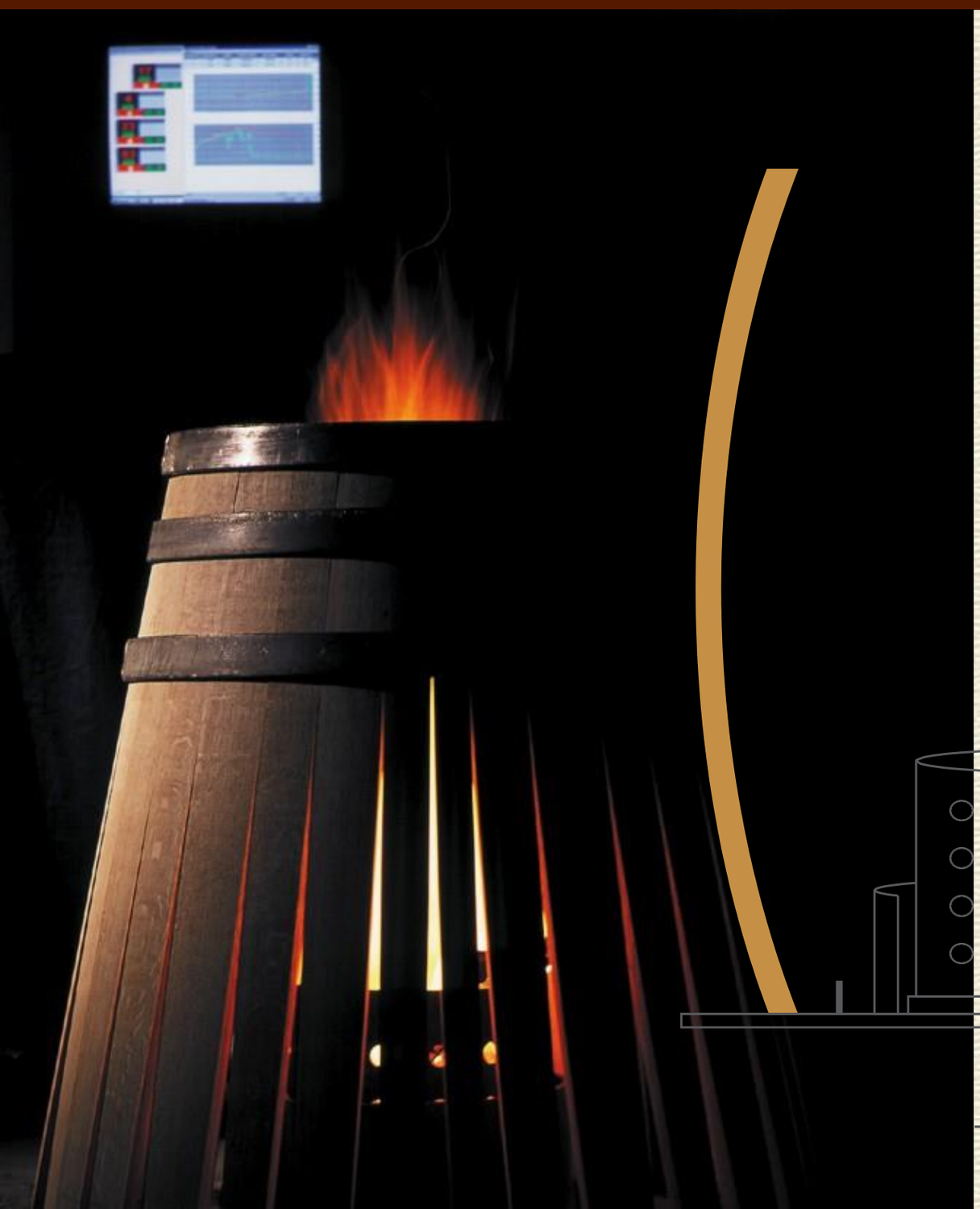
Гидро-динамика

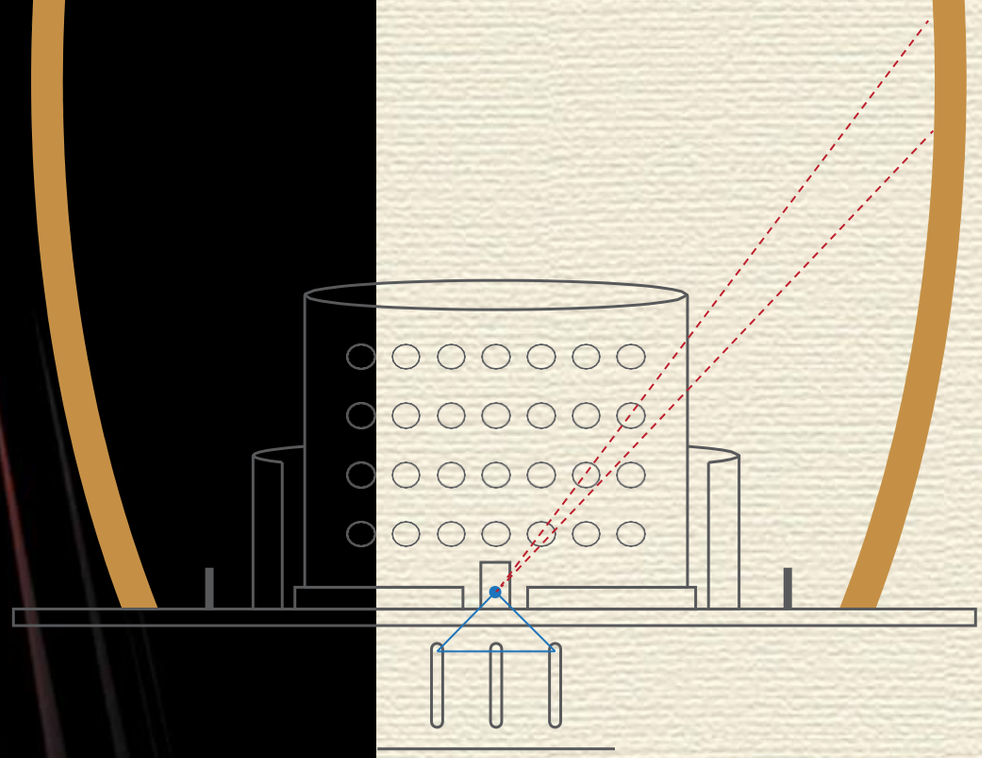
Цветок Квинтэссенс

Большие форматы

Жемчужина Квинтэссенс

Современные технологии





Высокотехнологичные тепловые датчики контролируют время и температуру обжарки, обеспечивая строгое соблюдение определенного графика обжарки.

hydro Collection

Для изготовления бочек Гидро-коллекции мы используем движущеюся воду, чтобы извлечь танины из дуба. Наша команда разработала эксклюзивную технологию создания бочек, выделяющихся элегантностью и утонченностью.

Гидро-динамика - это наша классическая иммерсионная бочка, предназначенная для удаления лишних танинов, придающая элегантные ароматы дуба.

{ Новое }

Для Гидро-пьюр характерна длительная обжарка при низкой температуре, после погружения в воду. Данный способ обжарки, разработан для фокусировки на ярких фруктах, мягких нотах обжаренного дуба и сбалансированной кислотности.

Fleur de Quintessence

Цветок Квинтэссенс представляет собой лучшее из серии Квинтэссенс. Данная бочка производится лимитированными партиями и воплощает в себе художественное исполнение, французское культурное наследие, мастерство и сырье выдающегося качества. Каждая бочка поставляется с уникальным графиком обжарки и сертификатом подлинности, подробно описывающим полную хронологию пути бочки от леса Тронсей и Жюпиля до винного погреба.

FORÊT D'ORIGINE COLLECTION

{ Новое }

Наша новая лимитированная коллекция бочек вдохновлена уникальным терруаром великолепного Дубового Французского леса. Шантильи и Монпансье, расположенные в регионах Иль-де-Франс и Алье, предлагают особый подход к премиальным винам, ориентированным на экспрессию.

Наша бочка Эссенция Шантильи отличается свежестью и тонусом. При дегустации продукта, выдержанного в данной бочке, могут быть замечены минеральные ноты, а структурированное вкусовое ощущение придает длину фруктовым винам.

Бочка Эссенция Монпансье бережно относится к фруктам и добавляет элегантные ноты специй, намек на тонкую карамель, шелковистую текстуру и превосходный объем.

Perle de QUINTESSENCE

Жемчужина Квитэссенс – усеченная овальная бочка, созданная для винного брожения. Её уникальная форма и технические характеристики были специально разработаны в сотрудничестве с Grand Cru Classe в Сент-Эмильоне. К каждой «Жемчужине» в комплекте прилагается легкосъемная, герметичная крышка, с возможностью установки специального оснащения, позволяющего проводить брожение под давлением. Данная бочка имеет специальную обжарку, предполагающую заполнение бочки продуктом на ранних этапах. Обжарка винификатора Жемчужина сохраняет фрукты, добавляет многогранность и легкий аромат дуба.

{ РУКОВОДСТВО ПО ОБЖАРКЕ }

Обжарка	Ароматика	Вкус	Рекомендации к применению
Шато Этот классическая и элегантная обжарка Бордо, осуществляемая по принципу постепенного усиления интенсивного огня в течение короткого промежутка времени.	Дубовые ноты Мокко, эспрессо Карамель Кедр Баланс совместимо с фруктами	Глубокие фрукты Изысканные, элегантные танины Фирменная структура Расширенное, глубокое послевкусие	Красные сорта с длительной выдержкой и большей структурой Рекомендованная выдержка: 18+ месяцев Подходящие сорта: Каберне Совиньон
Шато Лёнг Данный метод характеризуется длительной обжаркой на огне, с мягким началом и постепенным наращиванием его интенсивности, чтобы создать комплексность и подчеркнуть тонкость и грациозность даже в самых ярких винах.	Тонкая, но глубокая Сохраняет фрукты Слоистые тона Пряные ноты	Яркий первичный вкус Шелковистая структура и объем Тонкие танины поднимают фрукты Длинное послевкусие с легкими пряностями	Красные сорта, ориентированные на утонченность Рекомендованная выдержка: 12-18 месяцев Подходящие сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Красные смеси
Традиционная Богатая, сбалансированная обжарка осуществляется на умеренном огоне.	Очень универсальный Классическая, богатая дубовая ароматика Умеренный обжарка: ваниль, пряности и тростниковый сахар	Хорошо сбалансированные фруктами Добавляет карамель, придавая структуру Тонкое послевкусие	Умеренно сбалансированные красные Рекомендованная выдержка: 12-18 месяцев Подходящие сорта: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Сира, Зинфандель
Традиционная Лёнг Элегантная и пышная обжарка достигается посредством длительного и нежного обжига при постоянной умеренной температуре	Фруктовый акцент Мягкие дубовые ароматы: пышная карамель, ваниль, сладкие специи Улавливаются фруктовые и цветочные ноты	Подчеркивает красные фрукты Тонкая структура и карамельное послевкусие Многогранное ощущение вкуса с дополнительной кислинкой	Нежные стили, демонстрирующие терруар, Рекомендованная выдержка: 12-15 месяцев Подходящие сорта: Шардоне, Пино Нуар, Зинфандель, Мерло
Бургундская Проникающая обжарка при умеренно высокой температуре в течение длительного периода времени. Характеризуется классическими бургундскими свойствами на послевкусии с легким шлейфом дыма.	Пышный и элегантный дубовый аромат Жаренная карамель Сладкие пряности Нотки дыма	Подчеркивает богатые темные фрукты Изысканная структура Округлый вкус Пикантная глубина Ноты сладкой выпечки и пряностей	Фруктовые красные и белые Рекомендованная выдержка: 9-15 месяцев Подходящие сорта: Шардоне, Пино Нуар, Сира
Амбре Роскошная, насыщенная обжарка, доведённая до совершенства резким увеличением нагрева на завершающем этапе, что способствует насыщенной экстракции.	Ярко выраженный аромат Яркие фрукты Ванилин	Интенсивные фрукты Фирменная структура Сладость на середине вкуса	Пышные красные вина, не требующие длительной выдержки Рекомендованная выдержка: 6-12 месяцев Подходящие сорта: Санджовезе, Зинфандель, молодой сорт Бордо
Опаловая Данная обжарка фокусируется на фруктах. Обжиг происходит на слабом огне в течении короткого периода времени что бы смягчить дерево, но сохраните характер дуба.	Светлый дуб Пряности и мускатный орех Минеральные ноты	Дополняет свежую кислинку и цитрусовые вкусы Чистая отделка Фирменная структура	Белые вина с цитрусовыми и минеральными ароматами, подчеркивающие терруар. Рекомендованная выдержка: 6-12 месяцев Подходящие сорта: Шардоне, Совиньон Блан, Семильон, Шенен Блан
Коллекция Гидро			
Гидро-динамика Обжарка с погружением в воду, способствует минимальной экстракции танина. Постепенно повышающаяся, умеренная температура нагрева, раскрывает элегантные дубовые ноты.	Свежие фрукты Мягкие пряности	Округлый вкус Долгое послевкусие	Фруктовые красные и белые Рекомендованная выдержка: 9-18 месяцев
Гидро-пьюр Акцентируя внимания на свежести, эта низкотемпературная, продолжительная мягко поджаривает дуб, сохраняя яркость фруктов.	Яркие фруктовые и мягкие цветочные ноты Персик, яблоко, арбуз, белые и желтые фрукты	Свежесть, сбалансированные вес и кислотность, тонкое послевкусие	Фруктовые белые вина Продолжительность выдержки 9-18 месяцев Классические совместимые сорта: Шардоне, Совиньон Блан, Семильон

Габариты бочек

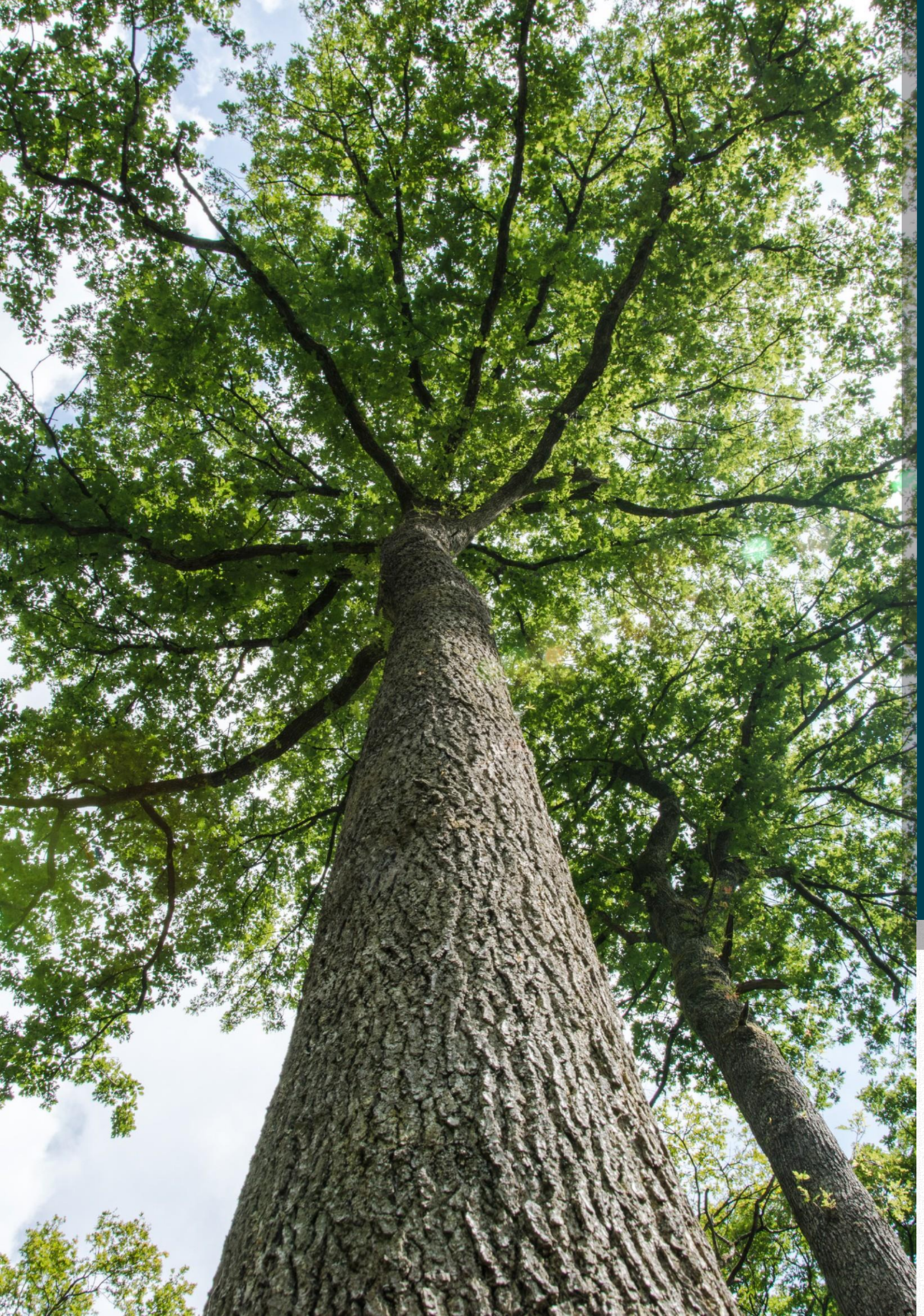
	Высота	Диаметр широкой части бочки	Диаметр узкой части бочки	Толщина клёпки	Диаметр укупорочного отверстия	Объем (+/- 3%)	Количество обручей
Бордо Шато Ферре	95 см	69 см	56 см	21/23 мм	50 мм	225 литров	8 оцинкованных
Бордо Шато Tradition	95 см	69.5 см	56.6 см	21/23 мм	50 мм	225 литров	8 оцинкованных +4 каштановых
Бордо Экспорт	95 см	69 см	56 см	25/27 мм	50 мм	225 литров	6 оцинкованных
Экспорт Бордо Allégée	95 см	69 см	56 см	21/23 мм	50 мм	225 литров	6 оцинкованных
Бургундский экспорт	88 см	72.6 см	60 см	25/27 мм	50 мм	230 литров	8 оцинкованных
Экспорт 90	90 см	69.5 см	58.25 см	25/27 мм	50 мм	225 литров	6 оцинкованных
Экспорт 300	102 см	78 см	63 см	25/27 мм	50 мм	301 литров	8 оцинкованных
Экспорт 350	103 см	80.6 см	68 см	25/27 мм	50 мм	350 литров	8 оцинкованных
Экспорт 400	103 см	80.6 см	68.4 см	25/27 мм	50 мм	402 литров	8 оцинкованных
Экспорт 450	109 см	87.3 см	75.5 см	25/27 мм	50 мм	450 литров	8 оцинкованных
Экспорт 500	109 см	91.4 см	78.4 см	25/27 мм	50 мм	501 литров	8 оцинкованных

Все размеры могут варьироваться в пределах +/- 2%.

Габариты бочек

	Высота	Диаметр широкой части бочки	Диаметр узкой части бочки	Толщина клёпки	Диаметр укупорочного отверстия	Объем (+/- 3%)	Количество обручей
Цветок Квинтэссенс Бордо	95 см	69 см	56 см	25/27 мм	50 мм	225 литров	6 черных или оцинкованных +2 декоративных каштановых обруча
Allégée	95 см	69 см	56 см	21/23 мм	50 мм	225 литров	
Цветок Квинтэссенс Бургундия	88 см	72.6 см	60 см	25/27 мм	50 мм	230 литров	6 черных или оцинкованных +8 декоративных каштановых обруча
Цветок Квинтэссенс Шато	95 см	69 см	56 см	21/23 мм	50 мм	225 литров	8 черных или оцинкованных +4 декоративных каштановых обруча

Все размеры могут варьироваться в пределах +/- 2%.



Tonnellerie
Quintessence
Bordeaux

{ OUR QUALITY COMMITMENT }

Tonnellerie Quintessence - это творческое сотрудничество, сочетающее в себе современные ноу-хау и многолетний опыт. Мы производим дубовые бочки премиум-класса в Бордо, Франция с обязательством контроля, согласованности и индивидуализации. Наша подпись гарантирует Заказчикам лучшее качество товара, ессенция Quintessence.

Происхождение дерева и прослеживаемость

Мотивируясь нашей страстью к совершенству, Tonnellerie Quintessence изготавливает бочки из лучшего французского дуба. Наши опытные эксперты по отбору дуба уделяют большое внимание выбору древесины, ища в лесах прямой и плотный дуб. Мы поставляем наш дуб исключительно через находящиеся в собственности компании лесопилки - эта вертикальная интеграция позволяет нам контролировать все аспекты процесса производства бочки от леса до готового продукта. Вся наша клёпка медленно и естественно выдерживаются на наших собственных лесопилках, что позволяет нам контролировать этот важный процесс и поддерживать прослеживаемость от начала до конца.

Каждый год сторонние аудиторы проверяют наше производство и подтверждают прослеживаемость нашей продукции, тем самым гарантируя происхождение древесины для наших клиентов.

Последовательность и точность

Наиболее важным аспектом в бочарном деле является конечный результат - ароматы и вкусы, которые будут присущи вину. Мы используем самые современные системы контроля, чтобы гарантировать соответствие каждой бочки, в том числе точность обжарки, а также сложную компьютерную систему, которая направляет каждого мастера в процессе осуществления обжарки. Наша страсть - работать в тесном сотрудничестве с винодельнями по всему миру, создавая бочки, которые демонстрируют уникальные особенности каждого вина.

PEFC 10-31-2827
Promouvoir la gestion durable de la forêt
pefc-france.org

BUREAU VERITAS
DOUELLES DE MERRAIN INTERNATIONAL
SÉCHAGE NATUREL À L'AIR LIBRE
INSPECTION DE BUREAU VERITAS
Bureau Veritas certifies wood origin and duration of natural, open-air seasoning at our mill, Merrain International.

VIGILANTIA
Attestation d'origine des bois

ISO 9001 REGISTERED FIRM
URS CERTIFICATE NO. 25139

info@enogrup.com
www.enogrup.com