

CHAUFFES

L'ART DE MAÎTRISER LE FEU POUR TOUJOURS PLUS DE FINESSE DANS L'EXPRESSION.

La chauffe, étape déterminante, est le fruit d'une maîtrise parfaite du feu et de son action sur le chêne. C'est avec un esprit passionné que maîtres tonneliers et œnologues de la Tonnellerie Marsannay ont imaginé des chauffes uniques, adaptées aux spécificités des cépages phares de la région.



Chauffe • QUARTZ™

Fondée sur l'alchimie de l'eau et nécessitant une attention de tous les instants, cette chauffe est plus particulièrement destinée aux vins délicats pour lesquels on souhaite protéger le fruit, obtenir de la rondeur et respecter l'expression de la minéralité du cépage.



Chauffe • RUBIS™

Cette chauffe à cœur, cuisson lente, profonde et longue (environ deux fois plus longue qu'une recuisson traditionnelle), opère sur les tanins du bois permettant d'accompagner le vin sur un élevage long et révéland ainsi toute l'expression, intense et concentrée, d'un vin de garde.



Chauffe • BASALTE™

Fermée, cette chauffe renforce les nuances empyreumatiques typiques de la traditionnelle chauffe Bourgogne.

Une palette de chauffes classiques complète le champ des possibilités qui s'offrent à vous.

LT : Chauffe Légère

LT+ : Chauffe Légère Plus

MT : Chauffe Moyenne

MT+ : Chauffe Moyenne Plus

HT : Chauffe Forte