

Les Barriques NADALIÉ

Barriques von NADALIE

Depuis **1902**
Seit 1902

la famille NADALIÉ s'est consacrée à servir une passion que vous partagez : le vin et la richesse de ses arômes. Ainsi, partout dans le monde, notre écoute conjuguée à notre savoir-faire vous procurent des dégustations exceptionnelles : celles que vous attendiez.

widmet sich die familie NADALIE einer leidenschaft, die wir mit ihnen teilen: wein und die fülle seiner aromen. Wir gehen weltweit auf den bedarf unserer kunden ein und gewährleisten ihnen dank unseres knowhows hervorragende weine ganz nach ihren wünschen.

Le **bois**
tradition & expérience
Das holz:
tradition und erfahrung

Sélectionnés sur pied, dans les forêts prestigieuses du centre de la France, les chênes sont abattus en vieille lune, et fendus à la main en douelles de merrain. Nous travaillons aussi, à la demande, le chêne américain et le chêne de l'Est.
Die eichen werden in den berühmten wäldern zentralfrankreichs ausgewählt, bei abnehmendem mond geschlagen und dann von hand zu rohdauben gespalten. Auf anfrage verarbeiten wir auch amerikanische eiche oder eiche aus östlichen ländern.

Arrosage / **séchage**
Beregung, trocknung

Séchées en forêt, puis élevées sur parc pendant 24 mois, les douelles se libèrent de leurs tanins les plus amers mais gardent toute une richesse aromatique qui va se concrétiser en fabrication, en fonction de vos attentes et de vos objectifs de vinification.
Die rohdauben werden im wald getrocknet und dann 24 monate auf lager gehalten. Dadurch verlieren sie ihre bittersten tannine, bewahren aber gleichzeitig eine große fülle von aromen, die sich dann im laufe der fassherstellung entfalten, und zwar ganz gemäß ihren erwartungen und ansprüchen an die weinbereitung.

L' **œil** et la **main**
de l'artisan
Handwerkliches geschick

Les fûts NADALIÉ sont fabriqués par des ouvriers hautement qualifiés. La précision de leurs gestes, la rigueur de leurs contrôles (Certifiés par le label CTB) vous garantissent une finition exemplaire et une qualité irréprochable.

NADALIE-fässer werden von hoch qualifizierten handwerkern hergestellt. Präzise arbeit und strenge kontrollen (zertifizierung nach CTB) gewährleisten eine mustergültige ausführung und tadellose qualität.

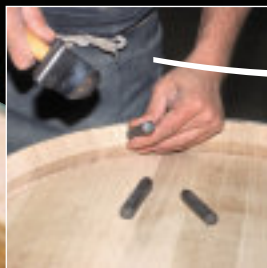


Evoluer **ensemble**
vers la perfection
Gemeinsam zur perfektion

Vous connaissez votre récolte.
Vous avez des objectifs d'élevage.
Nous travaillons pour les atteindre. Et saison après saison, notre partenariat s'enrichit. Grâce à la traçabilité, vos choix d'évolution sont mesurés et adaptés.
Le produit final s'épanouit ainsi dans un bouquet d'arômes sur mesure.
Sie kennen ihr lesegut. Sie setzen sich ziele für den ausbau. Zusammen arbeiten wir auf diese ziele hin und bereichern unsere partnerschaft jahr für jahr.
Im rahmen der rückverfolgbarkeit können ihre entwicklungsangaben evaluiert und angepasst werden. Das endprodukt entfaltet schlieBlich ein aromenbukett nach maß.


NADALIE

99, rue Lafont - LUDON-MÉDOC
33295 Blanquefort - Cedex-France
Tél. : +33 557 100 202 - Fax : +33 557 100 200
E-mail : info@nadalie.fr - www.nadalie.fr





Les produits

Das produkt

Des **produits** identifiés pour la traçabilité
Rückverfolgbarkeit durch
produktkennzeichnung

Chacune de nos fabrications porte un numéro de série qui trace de l'origine des bois jusqu'aux particularités des finitions.

Alle unsere produkte tragen eine seriennummer, die aufschluss über den gesamten fertigungsweg gibt, von der herkunft des holzes bis hin zu ausführungsbesonderheiten.

- Poids / Gewicht (Kg) :	42	50	42	> Export Bois Mince
- Hauteur / Höhe (cm) :	95	95	95	Export -dünnes Holz
- Diamètre / Durchmesser :				
- Au bouge / am Bauch (cm) :	69	70	69	
- En tête / am Kopf (cm) :	59	57	57	
- Epaisseur brute / Dicke :				
- Douilles / Rohdauben (mm) :	22	27	22	
- Fonds / Boden (mm) :	22	27	27	
- Cercelage / Bereifung :				
- Fer / Eisen (nbr) :	6	6	6	
- Bois / Holz (nbr) :	4	0	0	
- Barres / Kreuzbretter (nbr) :	2	0	0	

Nous fabriquons tous types de barriques. Petits fûts et gros contenants sont aussi disponibles. N'hésitez pas à nous contacter.
Wir stellen alle barrique-typen her. Daneben stehen auch kleine fässer und gro_e behälter zur verfügung. Auf anfrage unterbreiten wir ihnen gerne ein angebot.



Barrique Bourgogne Traditionnelle
Barrique bourgogne Traditionnelle



Barrique Export
Barrique export



	> Bordelaise traditionnelle Bordeaise traditionnelle	> Bordelaise Export Bordeaise Export (Château Féfé)	> Export Standard Export Standard	> Export Bois Mince Export -dünnes Holz	> Bourgogne traditionnelle Bourgogne traditionnelle	> Bourgogne Export Bourgogne Export	> 300 L Export	> 350 L Cognac 350l Cognac	> 400 L Export	> 500 L Export	> 600 L Export
	42	42	50	42	50	50	63	69	76	90	116
	95	95	95	95	88	88	102	105	105	110	110
	69	69	70	69	72	72	77	83	88	95	101
	59	59	57	57	61	61	62	66	72	78	85
	22	22	27	22	27/28	27/28	28	28	28	28	30
	22	22	27	27	27	27	27	27	27	28	30
	6	8	6	6	6	8	8	10	10	10	10
	4	0	0	0	8	0	0	4	0	0	0
	2	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0

Les chauffes Toastungen

une chauffe sur mesure

Sous l'action du feu, de l'eau et de la main de l'homme, le tonneau a pris sa forme. La chauffe est l'objet de toutes les attentions. Toute l'alchimie qui donne au fût ses qualités organoleptiques est, pour chaque client, réalisée sur mesure. L'alliance parfaite du bois et du vin est notre but.



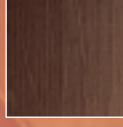
LT (Light Toast) - Chauffe légère
met en avant les arômes du fruit
LT (Low Toast) légère Toastung:
Hebt die Fruchtaromen hervor.



MT (Medium Toast) - Chauffe moyenne
Le fruit est dominant.
Très grande complexité aromatique
MT (Medium Toast) mittlere Toastung:
Die Frucht dominiert.
Sehr komplexe Aromen.



MT+ (Medium Toast +) - Chauffe moyenne +
Le fruit est fondu avec des saveurs empyreumatiques
MT+ (Medium Toast +) mittlere Toastung +:
Die Frucht verschnit mit empyreumatischen Noten.



HT (Heavy Toast) - Chauffe forte
Les arômes épicés / grillés sont dominants
HT (Heavy Toast) starke Toastung:
Gewürz- und Grillaromen dominieren.

