

# La barrique

## "Perle Blanche"

Das barrique „perle blanche“

L'élaboration des principaux cépages de vins blancs Chardonnay, Sauvignon, Sémillon exige pour atteindre l'excellence, un savoir-faire spécifique. Mais ce savoir-faire peut encore être sublimé par une barrique conçue sur mesure pour atteindre une palette organoleptique d'exception. C'est sur cette volonté que la Tonnellerie NADALIE a développé pour vous la Barrique " Perle Blanche "

*Will man beim ausbau der wichtigsten weißen rebsorten – chardonnay, sauvignon, sémillon – erstklassige qualität erzielen, ist spezifisches knowhow gefragt. Seine krönung aber erfährt dieses knowhow durch den einsatz eines barrique, das speziell dafür ausgelegt ist, dem wein außergewöhnliche organoleptische eigenschaften zu verleihen.*

*In diesem bestreben hat die böttcherei NADALIE für sie das barrique „perle blanche“ entwickelt.*

Ces extraits de notes de dégustation, en cours de développement de "Perle Blanche" illustrent parfaitement ce que nous avons cherché à construire. Cette recherche ne doit rien au hasard, elle est le fruit d'un processus de développement entamé voici trois ans.

**La barrique "Perle Blanche" est le résultat d'un travail rigoureux.**

*Diese auszüge aus verkostungsnotizen, die noch aus der entwicklungszeit des „perle blanche“-barrique stammen, illustrieren sehr treffend, was wir zu erreichen suchten. „perle blanche“ ging aus einem dreijährigen entwicklungsprozess hervor, bei dem wir nichts dem zufall überließen.*

*Das barrique „perle blanche“ ist das ergebnis gewissenhafter arbeit.*

*„Le boisé est discret, intégré, subtil, il accompagne et allonge la persistance aromatique... En fin de bouche le fruit laisse ainsi transparaître des notes de cannelle et aussi de clou de girofle, une touche légèrement torréfiée est elle aussi présente... L'ensemble respire la vivacité la fraîcheur... Quant à la couleur, elle est d'un doré éclatant, qui rayonne bien au-delà du verre qui l'accueille“*

*„das diskrete, gut integrierte, subtile holzaroma begleitet und verlängert die aromapersistenz... im abgang lässt die frucht somit noten von zimt aber auch von nelken erkennen. Auch ein hauch röstaroma ist vorhanden... der gesamteindruck überzeugt durch seine lebendigkeit und frische... die leuchtend goldene farbe dieses weins strahlt weit über das glas hinaus, in dem er glänzt.“*



**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](http://www.nadalie.fr)





# Le produit

## Das produkt

Tout cela commence dans les forêts du centre de la France. Là, Jean-Jacques NADALIE sélectionne pour la "Perle Blanche" des chênes centenaires, en s'attachant tout particulièrement à la noblesse de leur aspect, la finesse de leur grain, la droiture de leur fil. Sur le parc à bois, les douelles destinées à la "Perle Blanche" reçoivent un traitement différent : soumises à des séquences d'arrosage spécifiques, elles sont ensuite exposées au soleil et au vent afin d'obtenir avec le temps, un tanin idéal.

*Ihren anfang nimmt die geschichte in den wäldern zentralfrankreichs. Dort wählt jean-jacques NADALIE für „perle blanche“ hundertjährige eichen aus. Besonderen wert legt er dabei auf edles aussehen, die feinporigkeit des holzes und geradlinige holzfaserung. Auf dem holzlagerplatz werden die zur herstellung des „perle blanche“-barrique vorgesehenen rohdauben einer eigenen behandlung unterzogen: nach spezifischen berechnungsphasen werden sie sonne, wind und wetter ausgesetzt, damit sich nach und nach ein ideales tannin entwickelt.*



**Barrique "Perle Blanche"**  
225 ou 300 L  
Barrique "perle blanche"  
225l oder 300l.

|                               | 225 L | 300 L |
|-------------------------------|-------|-------|
| - Poids / Gewicht (Kg) :      | 42    | 63    |
| - Hauteur / Höhe (cm) :       | 95    | 102   |
| - Diamètre / Durchmesser :    |       |       |
| Au bouge / am Bauch (cm) :    | 69    | 77    |
| En tête / am Kopf (cm) :      | 59    | 62    |
| - Epaisseur brute / Dicke :   |       |       |
| Douelles / Rohdauben (mm) :   | 22/27 | 28    |
| Fonds / Boden (mm) :          | 27    | 27    |
| - Cerclage / Bereifung :      |       |       |
| Fer / Eisen (nbr) :           | 6     | 8     |
| Bois/ Holz (nbr) :            | 0     | 0     |
| Barres / Kreuzbretter (nbr) : | 0     | 0     |

# La chauffe toastungen

## une chauffe sur mesure

En fabrication, le fût est **cintré au feu de bois**, et soumis à un procédé exclusif qui prépare sa  **finition aromatique**.

**A la chauffe** enfin un dispositif breveté à air pulsé et à hydrométrie régulée donne au fût toutes ses particularités organoleptiques.

Cette chauffe si particulière, longue et douce à la fois est disponible en deux types de finitions pour vos vins blancs :

> **Fruité** : Les arômes du fruit sont mis en exergue.

> **Épicé** : Les arômes épicés sont plus présents.

Fort de cette constatation et grâce à un travail de recherche qui s'étale sur plusieurs saisons, la Tonnellerie NADALIE propose,

*Pour l'excellence de vos vins blancs exigez  
La Barrique NADALIE " Perle Blanche "*

## Toastung nach maß

Bei der herstellung wird das fass über holzfeuer gebogen und dann zur vorbereitung seines aromaprofils einem spezialverfahren unterzogen.

Beim toasten erhält das fass schließlich dank eines patentierten umluftverfahrens mit feuchtigkeitsregulierung seine ganz besonderen organoleptischen eigenschaften. Diese ganz spezifische, lange und sanfte toastung kann je nach weißwein auf zwei anforderungsprofile abgestellt werden:

Das barrique „perle blanche“ von NADALIE Verleiht ihren weißweinen höchste güte



(MT)

> **Fruité** : Les arômes du fruit sont mis en exergue.

**Fruchtig**: hauptziel ist die hervorhebung der fruchtaromen.



(MT+)

> **Épicé** : Les arômes épicés sont plus présents.

**Würzig**: die würzaromen werden stärker betont.

