



# CHAUFFES

---

TONNELLERIE  
**Vernou**

---

Collection Vin



La Tonnellerie Vernou chauffe systématiquement tous les fonds en chauffe M.  
Elle opère 4 modèles de chauffe et 4 gradients :

## STANDARD

---

Progression linéaire.

Cette chauffe s'adapte généralement à tous les cépages.

Elle est particulièrement indiquée sur les cépages blancs délicats comme le Sémillon, le Sauvignon blanc, le Rolle, (Vermentino ou Malvoisie).

Sur les cépages rouges la chauffe standard (M et M+) est très aromatique et amène de la sucrosité et du gras en attaque et milieu de bouche.

## TYPE « R »

---

Bousinage intense.

Cette chauffe spéciale Malbec, s'adapte très bien aux cépages Cabernets et dans certains cas sur le Merlot. Par rapport à la chauffe « standard », cette chauffe apporte plus de puissance, de gras et de persistance aromatique en bouche.

## TYPE « S »

---

Lente et pénétrante.

Elle est prescrite sur les cépages blancs tels que le Chardonnay où elle apportera du volume, du gras, tout en conservant fraîcheur et tension en bouche.

Sur les cépages rouges tels que le Pinot Noir, le Nebbiolo, la Syrah et dans certains cas le Merlot, elle apportera de la densité en milieu de bouche, du volume et de la persistance aromatique.

## SPÉCIALE « FFF »

---

Gradient unique destiné au Pinot Noir.

La chauffe FFF apporte des notes torréfiées intenses qui structurent le vin, elle est destinée à des Pinots noirs de grande concentration.

## INTENSITÉ DE CHAUFFE

---

Chauffe légère (L), Chauffe Moyenne (M), Chauffe Moyenne Plus (M+), Chauffe Forte (F)

## WB (Water Bent)

---

Nous disposons également d'un procédé physique d'hydrolyse des tanins (PHT) encore appelé Water Bent (WB) qui permet d'atténuer l'impact tannique du bois. Il est particulièrement indiqué sur des cépages blancs tels que le Sauvignon et dans le cas de dégustations primeurs sur vin rouge.