

# LE BOIS DU ROY

## CREACIÓN ORIGINAL PARA GRANDES VINOS

*Le  
Bois  
du ROY™*

Esta barrica, auténtica pieza de alta costura,  
es la aliada ideal de la crianza de los grandes vinos.

Se caracteriza por el estilo refinado que le confiere :

- **UN MODELO BOURGOGNE TRADITION\***
- **LA SELECCIÓN DE MADERAS DE GRANO FINO DE PRIMERA CALIDAD**
- **SU ENVEJECIMIENTO LENTO AL AIRE LIBRE  
(DURANTE 36 MESES APROXIMADAMENTE)**
- **UNO DE NUESTROS TOSTADOS EXCLUSIVOS\*\***

Bois du Roy™, un modelo original de la colección  
de la Tonelería Marsannay, constituye una obra maestra  
indispensable en su bodega.

\*Posibilidad de adaptación a otros modelos previa solicitud - estudio preliminar necesario.

\*\*Tostados QUARTZ™, RUBIS™ y BASALTE™.

# TOSTADOS

## EL ARTE DE DOMINAR EL FUEGO PARA CONSEGUIR CADA VEZ MÁS FINURA EN LA EXPRESIÓN.

La etapa decisiva del tostado es el resultado del control perfecto del fuego y de su acción sobre el roble. Los maestros toneleros y los enólogos de la Tonelería Marsannay han diseñado con pasión unos tostados únicos, adaptados a las particularidades de las variedades de uva características de la región.



### Tostado • QUARTZ™

Este tostado, basado en la alquimia del agua, precisa de una atención permanente y se destina especialmente a los vinos delicados en los que se desea proteger la fruta, obtener redondez y respetar la mineralidad de la variedad.



### Tostado • RUBIS™

Este tostado completo, lento, profundo y largo (dura dos veces más que el tostado tradicional) opera sobre los taninos de la madera y puede acompañar al vino en una crianza larga, revelando así toda la expresión, intensa y concentrada, de un vino destinado al envejecimiento.



### Tostado • BASALTE™

Este tostado, cerrado refuerza los matices empíreumáticos típicos del tradicional tostado de Borgoña.

Además, una gama de tostados clásicos completa nuestra oferta.

**LT** : Tostado Ligero

**LT+** : Tostado Ligero Plus

**MT** : Tostado Medio

**MT+** : Tostado Medio Plus

**HT** : Tostado Fuerte

## NUESTRO SABER HACER BASADO EN LA COMPRESIÓN DE LAS NECESIDADES DE TODOS LOS VITICULTORES, DE BORGOÑA Y DEL MUNDO ENTERO.

Nuestro equipo ha elaborado con pasión una gama completa de barricas siguiendo la más pura tradición borgoñona, pero también basándose en su profundo conocimiento del trabajo de los viticultores, lo que le permite satisfacer todas las expectativas de sus clientes.

### Características - BOURGOGNE

ROBLE FRANCÉS	INFORMACIÓN GENERAL			DIÁMETRO		GROSOR DE LAS DUELAS		ARO		
	PESO (kg)	ALTURA (cm)	SUPERFICIE EXPUESTA (m <sup>2</sup> )	PANZA (cm)	CABEZA (cm)	CASCO (mm)	FONDOS (mm)	HIERRO	MADERA	BARRAS
BOURGOGNE EXPORT 228 litros	50	88	2,10/2,15	72	61	27/28	27	6/8	0	0
BOURGOGNE TRADITION 228 litros	50	88	2,10/2,15	72	61	27/28	27	6	8	0

### Características - BORDEAUX

ROBLE FRANCÉS	INFORMACIÓN GENERAL			DIÁMETRO		GROSOR DE LAS DUELAS		ARO		
	PESO (kg)	ALTURA (cm)	SUPERFICIE EXPUESTA (m <sup>2</sup> )	PANZA (cm)	CABEZA (cm)	CASCO (mm)	FONDOS (mm)	HIERRO	MADERA	BARRAS
BORDEAUX EXPORT 225 litros	50	95	2,20/2,25	70	57	27	27	6	0	0
BORDEAUX TRADITION 225 litros	42	95	2,20/2,25	69	59	22	22	6	0	2

### Características - 300 LITROS y MÁS

ROBLE FRANCÉS	INFORMACIÓN GENERAL			DIÁMETRO		GROSOR DE LAS DUELAS		ARO		
	PESO (kg)	ALTURA (cm)	SUPERFICIE EXPUESTA (m <sup>2</sup> )	PANZA (cm)	CABEZA (cm)	CASCO (mm)	FONDOS (mm)	HIERRO	MADERA	BARRAS
300 litros	63	102	2,44/2,50	77	62	28	27	8	0	0
500 litros	90	110	3,45/3,50	95	78	28	28	10	0	0
600 litros	116	110	3,66	101	85	30	30	10	0	0