



## Le Chêne Français



**ACCESS®** assure une double mission : proposer une barrique en chêne français à un prix compétitif, tout en l'intégrant dans un contexte moderne. **ACCESS®** propose trois niveaux d'extraction distincts pour exprimer plus au moins les caractères boisés du standard de la Tonnellerie « À la Française ».

### Performances

Toutes les fonctions d'un bioréacteur avec la garantie d'un résultat « À la Française »

- 3 niveaux d'extraction :
  - Cuisson M : favorise délicatement les expressions de fûts
  - Cuisson M+ : encourage la rondeur et la sucrosité
  - Cuisson M++ : développe des caractères torrifiés propres à la réaction de Maillard
- Potentiel sensoriel riche en expressions boisées, en notes amples et vanillées
- Couleur : effets amplifiés par la densité des grains
- Nez : perception boisée subtile
- Bouche : impact délicat de fût neuf en bouche et persistance subtile sur la rétro-olfaction

### Préconisation

- Élevages conventionnels et courts (de 3 à 6 mois)
- Cépages rouges et blancs
- Pour des vins en demande de fûts « À la Française »

**CADUS**

Le goût de l'unique

### Origine & Sélection

- Terroirs de chênes français favorisant l'expression d'un caractère « À la Française »
- Assemblage de forêts du Centre et de l'Est de la France (critères Tonnellerie « À la Française »)
- « Made in France » de la Tonnellerie
- Neutralisation des potentiels organoleptiques indésirables par le process CADUS

### Stabilisation statique

- Merrains séchés naturellement sur une période de 30 mois

### Cuissons

- Extraction lente au choix : M/ M+/ M++
- Protocole Pur®

### Références disponibles

Volume (litre)	114	225	228	265	300	400	500
Hauteur (cm)		95	88	97	102	108	108,5
Fond Ø (cm)		56	60	60	63	71	80
Bouge Ø (cm)		69	73	74	75	85	94
Épaisseur (mm)		22-27	27	27	27	27	27
Poids (kg)		45	45	50	55	60	85
Nombre de cercles		6-8	6-8	6-8	8	8	8

Fûts faits à la main : les mesures peuvent varier et ne sont données qu'à titre indicatif.

### Finitions disponibles

- Nous consulter








Bordeaux 225 L  
6 cercles noirs

### Renseignements & Ventes

Tonnellerie CADUS  
Tél. : (+33) 03 80 26 49 49  
Fax. : (+33) 03 80 26 49 50  
contact@tonnelleriecadus.com

# CADUS : Les finitions disponibles






Gamme Sensoriel & CbyCADUS\*\*

FINITIONS DISPONIBLES		CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	CbyCADUS**							VOLUME®							EQUILIBRE®							INTENSE®							ACCESS®						
			114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500
Export 6		2 x 3 cercles acier*																																			
Export 6 1 fond barré		2 x 3 cercles acier*, 1 barre en sapin 140																																			
Export 6 2 fonds barrés		2 x 3 cercles acier*, 2 barres en sapin 140 & 100																																			
Export 8		2 x 4 cercles acier*																																			
Export 8 1 fond barré		2 x 4 cercles acier*, 1 barre en sapin 140																																			

\*cercles acier galvanisés ou cercles acier laqués noirs - \*\*CbyCADUS : cercles acier laqués noirs (ou galvanisés sur demande)

# CADUS : Les finitions disponibles

## Gamme Sensoriel & CbyCADUS\*\*

FINITIONS DISPONIBLES	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	CbyCADUS**							VOLUME®							EQUILIBRE®							INTENSE®							ACCESS®									
		114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500			
<b>Export 8</b> 2 fonds barrés	 2 x 4 cercles acier*, 2 barres en sapin 140 & 100																																						
<b>Cerclage Bâtard</b>	 2 x (2 cercles en châtaignier agrafés, 3 cercles acier*)																																						
<b>Bourgogne Château</b>	 2 x (2 cercles en châtaignier agrafés, 3 cercles acier*, 2 cercles en châtaignier agrafés)																																						
<b>Bordeaux Ferré</b>	 2 x 5 cercles acier*, 2 barres en sapin 140 & 100																																						
<b>Bordeaux Château</b>	 2 x (2 cercles en châtaignier, vim, 4 cercles acier*), 2 barres en sapin 140 & 100																																						

\*cercles acier galvanisés ou cercles acier laqués noirs - \*\*CbyCADUS : cercles acier laqués noirs (ou galvanisés sur demande)

# Conseils de mise en service et stockage des fûts

Pour bénéficier de la qualité des produits CADUS, nous vous invitons à suivre ces conseils pratiques de stockage et de mise en service.

À réception des fûts, faites un examen visuel de chaque fût.

## Recommandations de mise en service

Le transport et le stockage prolongé peuvent engendrer une déshydratation.

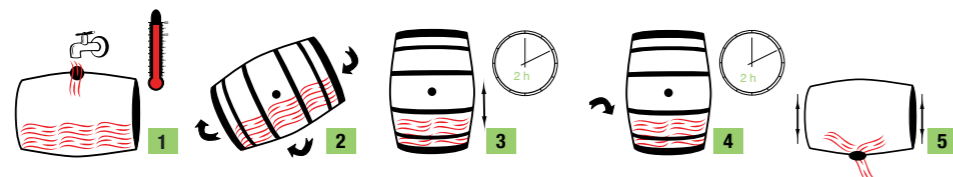
Le bois est une matière vivante et, dans certaines conditions (chaleur, air sec, courants d'air) son hygrométrie peut connaître des variations.



### Avec eau chaude

- 1 - Remplir le fût avec 20 à 30 litres d'eau chaude filtrée et non chlorée entre 60 et 80°C.
- 2 - Remettre la bonde et agiter le fût pendant quelques minutes, afin de mouiller les fonds et toute la surface interne du bois.
- 3 - Installer le fût sur un fond pendant 2 heures.
- 4 - Retourner et positionner le fût sur l'autre fond pendant 2 heures.
- 5 - Vidanger le fût, rincer à l'eau claire filtrée et non chlorée, laisser égoutter bonde en bas.

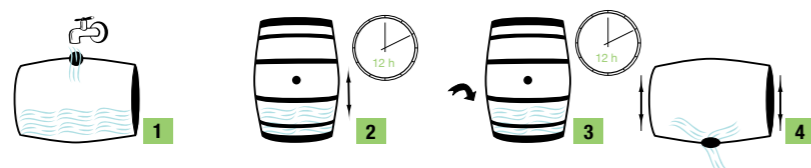
Si d'éventuelles fuites apparaissent et persistent après ces opérations, n'hésitez pas à nous contacter



### Avec eau froide

- 1 - Remplir le fût avec 20 à 30 litres d'eau froide filtrée et non chlorée.
- 2 - Remettre la bonde et laisser reposer sur un fond pendant 12 heures.
- 3 - Retourner le fût et le laisser reposer 12 heures sur l'autre fond.
- 4 - Vidanger le fût, rincer à l'eau claire filtrée et non-chlorée, laisser égoutter bonde en bas.

Si d'éventuelles fuites apparaissent et persistent après ces opérations, n'hésitez pas à nous contacter



## Stockage

Pour ne pas altérer la qualité de vos barriques, dès leur réception et quelle que soit la durée de stockage, nous vous conseillons de respecter ces conditions :

- Stockage dans un local fermé, inodore, vierge de toute pollution et à l'abri des courants d'air et des U.V.
- Température inférieure à 20°C et humidité relative de l'air supérieure à 70% pour maintenir l'hygrométrie du bois
- Conserver les barriques dans leur emballage d'origine étudié pour leur protection (film plastique et carton)

## Réparation d'urgence

Nos fûts neufs sont garantis 1 an. Tous nos fûts sont soumis à un test de pression pendant la fabrication. Le chêne est une matière vivante et malgré des contrôles sévères... la vie peut toujours réserver des « surprises » :

- Trou de ver : tailler une « épinette » (cure-dents conique) en chêne, placer l'épinette dans le trou, enfoncer au marteau et couper à fleur de la douelle.
- Petit nœud : frotter un corps gras (suif alimentaire par exemple) sur la partie qui coule.
- Fuite en bout de douelle (sur chanfrein) :
  - identifier la fibre qui perd
  - percer avec une petite perceuse (mèche 3mm Ø) perpendiculairement à la fibre qui perd
  - placer l'épinette dans le trou, enfoncer au marteau et couper à fleur de la douelle, poncer légèrement

Si la fuite persiste ou si le problème est plus grave, n'hésitez pas à nous contacter

Épinette



Réparation fuite



# CADUS

Le goût de l'unique

## Renseignements & Ventes

Tonnellerie CADUS  
Tél. : (+33) 03 80 26 49 49 - Fax. : (+33) 03 80 26 49 50  
Email : [contact@tonnelleriecadus.com](mailto:contact@tonnelleriecadus.com)  
Pour plus d'informations sur nos produits : [www.tonnelleriecadus.com](http://www.tonnelleriecadus.com)