



Jérôme Damy, direttore di Damy e miglior operaio di Francia nel 2007.

STORIA

La Tonnellerie Damy è ormai alla terza generazione, si trova a Meursault in Borgogna ed è stata fondata nel 1946 da Roger Damy. Produce vasi vinari in legno (225L - 820L) di altissima qualità. I legni usati provengono esclusivamente da varie foreste francesi.

OGGI

La Tonnellerie Damy è diretta da Jérôme Damy che, come suo padre Jacques Damy nel 1976, è stato insignito dell'onoreficenza "miglior operaio di Francia" nel 2007. La Tonnellerie Damy, insieme alla consociata Tonnellerie Billon ha fondato anche "Les Tonnelleries de Bourgogne." Questi mastri bottai della Borgogna sono tra i pochi produttori che ancora possono fornire una selezione di legno proveniente da foreste francesi.

Dal 1997 i vasi vinari prodotti dalla Tonnellerie Damy sono certificati CTB (fûts de traditions Française - Botti tradizionali francesi). Questo marchio unico nel suo genere garantisce l'alta qualità, la tracciabilità, l'asciugatura, le caratteristiche tecniche e il rispetto della tradizione.

La Tonnellerie Damy fa parte del PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification), la prestigiosa organizzazione mondiale che rilascia per il legno usato una garanzia della sostenibilità della gestione forestale.

La Tonnellerie Damy è una tra le più rinomate aziende produttrici di vasi vinari della Borgogna. Le loro barrique e tonneau sono associate ai migliori Chardonnay e Pinot del mondo e sono usate per produrre i migliori vini delle denominazioni Côtes de Beaune e Côtes de Nuits-Villages.

STILE

Grazie alla varietà del legno di foreste diverse, le barrique di Damy hanno una notevole capacità di ammorbidire i tannini e fornire una consistenza cremosa al palato, sempre sottolineando e aumentando la dolcezza del frutto, sia per i bianchi che per i rossi.

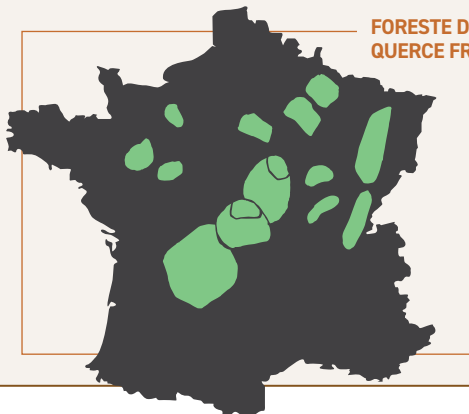


Dopo due ore di tostatura leggera della gamma "Imperial", il colore delle doghe interne rimane nocciola.



Nuova banchina di carico con pannelli solari e futura parete verde.

FORESTE DI QUERCE FRANCESI



PUNTI FORTI

- Legno da foreste francesi e una varietà di barrique e tonneau unici
 - Gamme Foreste: Allier, Vosges, Nevers, Jura, Chatillon, Est Europa, Côteaux, Jupilles, Bertranges, Tronçais
 - Gamme Innovazione: Imperial, Exclusive, Rouge, Rouge 2, Estrella 45*
 - Opzioni Innovazione: Délicat
- Azienda indipendente e fondatori di Les Tonnelleries de Bourgogne
- Doghe piegate a fuoco o con vapore e tostatura dei vasi vinari a fuoco
- Linea originale di vasi vinari in legno di acacia francese
- Vasta gamma di vasi vinari in rovere francese (225L - 820L)



III
IMPERIAL

EXCLUSIVE



Délicat



3

2024 DAMY

Prodotto	Qtà	QUERCIA FRANCESE ENTRO 31 MAGGIO	QUERCIA FRANCESE DOPO 1 GIUGNO	GAMMA INNOVAZIONE								
Bordeaux Export (225L)	1-10	778 €	825 €	 <p>Un blend di rovere di qualità dalle foreste dei Vosges, Allier e Jura con una tostatura leggera brevettata di due ore su brace piccola. Il colore ottenuto delle doghe interne è un nocciola chiaro. Lo scopo è di offrire delle caratteristiche sfumate del rovere e sottolineare i componenti fruttati e del terroir del vostro vino.</p>								
Burgundy Export (228L)	11-49	770 €	817 €									
doghe 25/27 mm, cerchi galvanizzati 6/8	+50	762 €	808 €									
300L Puncheon	1-10	949 €	1,006 €	 <p>Quantità limitata. Creata espressamente per vini potenti stile Grand-cru. Legno con grana molto fine da un blend delle migliori foreste francesi. Stagionatura ottimale e tostatura brevettata. Apporta al vino un'eleganza sobria orientata al frutto.</p>								
doghe 25/27 mm, cerchi galvanizzati 8	11-49	940 €	996 €									
	+50	930 €	986 €									
350L Puncheon	1-10	1,045 €	1,107 €	  <p>Una selezione manuale di rovere a grana finissima, tutto fornito da un premiato produttore tra i più antichi del mestiere. 36 mesi di stagionatura. Una tostatura più pronunciata è stata usata per aiutare a sviluppare la struttura in vini rossi con forte personalità.</p>								
doghe 27/29 mm, cerchi galvanizzati 8	11-49	1,035 €	1,096 €									
	+50	1,024 €	1,085 €									
400L Puncheon	1-10	1,158 €	1,226 €	 <p>Sviluppata per onorare il carattere dei varietà del Rhone, sia rossi che bianchi. Grana molto fine da una sola foresta francese e un solo fornitore. 36 mesi di stagionatura. Tostatura brevettata. Rivela le note fruttate e la dolcezza al naso; tannini vellutati sul palato con volume e freschezza.</p>								
doghe 27/29 mm, cerchi galvanizzati 8	11-49	1,146 €	1,214 €									
	+50	1,135 €	1,201 €									
500L Puncheon	1-10	1,300 €	1,376 €	<table border="1"> <tr> <td>225/228L</td> <td>300L - 400L</td> <td>500L</td> </tr> <tr> <td>+93 €</td> <td>+93 €</td> <td>+93 €</td> </tr> </table>			225/228L	300L - 400L	500L	+93 €	+93 €	+93 €
225/228L	300L - 400L	500L										
+93 €	+93 €	+93 €										
doghe 30/32 mm, cerchi galvanizzati 8	11-49	1,287 €	1,362 €									
	+50	1,274 €	1,349 €									

BOTTI DI ROVERE FRANCESE

Prodotto	QUERCIA FRANCESE ENTRO 31 MAGGIO	QUERCIA FRANCESE DOPO 1 GIUGNO
600L doghe 32 mm, cerchi galvanizzati 8	1,502 €	1,590 €
doghe 45 mm, cerchi galvanizzati 8	1,892 €	1,980 €
700L doghe 30/32 mm, cerchi galvanizzati 8	1,694 €	1,792 €
860L doghe 30/32 mm, cerchi galvanizzati 8	3,107 €	3,283 €

OPZIONI INNOVAZIONE



225/228L	300L - 400L	500L
+15 €	+15 €	+15 €

Un sistema di rifinitura brevettato ed unico delle Tonnellerie Damy, con lo scopo di ammortizzare l'iniziale presenza del rovere ed elevare l'integrazione e l'armonia tra il frutto, il rovere e la tostatura. Questa tecnica è tipica del marchio Damy e aumenta il volume e morbidezza nel palato.

GAMMA FORESTE

FORESTA D'ORIGINE	TOSTATURA	Nome	200-265L	300-500L	600-820L
Allier	Leggera (L)	Teste Tostate	+10 €	+14 €	+21 €
Vosges	Leggera Lunga (LL)	3 Anni Stagionatura	+33 €	+40 €	+52 €
Nevers	Leggera Lunga ++ (LL++)	4 Anni Stagionatura	+47 €	-	-
Jura	Media (M)	5 Anni Stagionatura	+57 €	-	-
Chatillon	Media Lunga Profunda (MLP)	Burgundy Batard - 4 cerchi castagno	+22 €	-	-
Est Europa	Media + (M+)	Burgundy Chateau - 8 cerchi castagno	+44 €	-	-
*Offerta a -90€	Forte (F)	Cerchi neri	+22 €	+57 €	-
Foreste exclusive come Bertranges, Jupille, Cîteaux e Tronçais su richiesta +		Tappi Silicone Incluso su richiesta	-	-	-

*Tutti i barili sono fatti su ordinazione per soddisfare qualsiasi richiesta.

I barili dai bottai Billon e Damy possono essere ordinati insieme per ricevere sconti su quantità Prezzo

comprese la spedizione e spese doganali. I.V.A. escluse.

Consegna franco cantina o paese più vicino.

3

DAMY
MEURSAULT - FRANCE

Les Tonnellerie de Bourgogne: Z.A Les Champs Lins - 21190, Meursault, France +33 380259255 info@tonnellerie-bourgogne.com

Vincent Bouchard: contatto italiano +33 608552460 vincentbouchardcooperages@gmail.com

Kay Bouchard: amministrazione italiana kaysbouchard@gmail.com

Fabio Bellucci: contatto Greve in Chianti +39 3357104446 fabio@fabiobellucci.com

www.bouchardcooperages.com