

TONNELLERIE

*Billon*

BEAUNE - FRANCE

TONNELLERIE  
*Billon*

Tonnellerie  
**BILLON**



1  
FRANCE  
BEAUNE



Vincent Damy, direttore di Billon e miglior operaio di Francia nel 2007.

Dal 1997 i vasi vinari prodotti dalla Tonnellerie Billon 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 Billon 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.

**STILE**



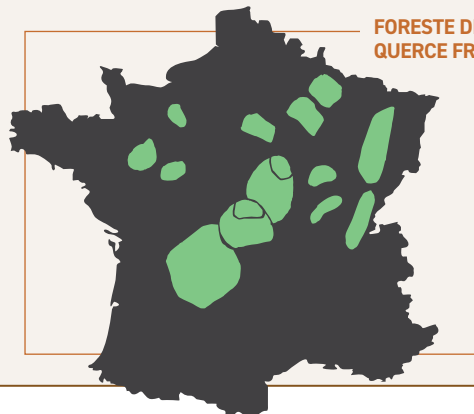
Processo BILLON \*Subtil.

*Le barrique e tonneau Billon sono conosciuti per il rispetto dell'identità del vino e per mettere in evidenza le caratteristiche varietali esaltando il frutto al naso e al palato e, nello stesso tempo, aumentando la persistenza e mineralità.*



Barrique BILLON Côte D'Or fatto con quercia 100% della Borgogna e con il processo \*Subtil.

**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: Select, Richelieu, Côte D'Or
  - Opzioni Innovazione: Subtil, Chauffe 180 min
- 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)



*Select*



*Richelieu*

*SUBTIL*

*Côte d'Or*

## 2024 BILLON

Prodotto	Qtà	QUERCIA FRANCESE ENTRO 31 MAGGIO	QUERCIA FRANCESE DOPO 1 GIUGNO	ACACIA FRANCESE	GAMMA INNOVAZIONE			
Bordeaux Export (225L)	1-10	778 €	825 €	754 €	<i>Select</i>	225/228L	300L - 400L	500L
	11-49	770 €	817 €	747 €		+93 €	+93 €	+93 €
	doghe 25/27 mm, cerchi galvanizzati 6/8	+50	762 €	808 €		739 €	Selezione speciale di legname francese con grana molto fine, con un minimo di 30 mesi di stagionatura all'aria, da utilizzare per invecchiamenti lunghi.	
300L Puncheon	1-10	949 €	1,006 €	929 €	<i>Richelieu</i>	225/228L	300L - 400L	500L
	11-49	940 €	996 €	920 €		+82 €	+82 €	+82 €
	doghe 25/27 mm, cerchi galvanizzati 8	+50	930 €	986 €		911 €	Un blend unico di rovere da un piccolo microclima di tre tra le migliori foreste francesi. Una foresta contribuisce alle note minerali, un'altra apporta struttura, consistenza e note speziate mentre la terza morbidezza, freschezza ed eleganza.	
350L Puncheon	1-10	1,045 €	1,107 €	-	<i>Côte d'Or</i>	228L	+60 €	
	11-49	1,035 €	1,096 €	-		La tostatura brevettata è stata sviluppata specialmente per varietà a bacca rossa pronunciate e uvaggi.		
	doghe 27/29 mm, cerchi galvanizzati 8	+50	1,024 €	1,085 €		-	Per realizzare questa botte viene utilizzata solo quercia essiccata all'aria di tre anni proveniente dal dipartimento della Côte D'Or della Borgogna. Quindi rovere Borgogne 100% Côte D'Or accoppiato al "Subtil" processo di piegature a vapore e la diversa scelta di tostature si rivolgono ad un'elegante botte rispettosa per Pinot Nero e Chardonnay	
400L Puncheon	1-10	1,158 €	1,226 €	1,007 €	OPZIONI INNOVAZIONE			
	11-49	1,146 €	1,214 €	997 €				
	doghe 27/29 mm, cerchi galvanizzati 8	+50	1,135 €	1,201 €				
500L Puncheon	1-10	1,300 €	1,376 €	1,241 €	<i>SUBTIL</i>	225/228L	300/500L	
	11-49	1,287 €	1,362 €	1,229 €		+15 €	+15 €	
	doghe 30/32 mm, cerchi galvanizzati 8	+50	1,274 €	1,349 €		1,216 €	Una tecnica brevettata di pre-tostatura fatta unicamente dalla Tonnellerie Billon che ha lo scopo di rimuovere dal legno i tannini più duri e il materiale organolettico. Questo permette un'integrazione più veloce del rovere e della tostatura e un impatto più delicato. Questa tecnica è il marchio di Billon per una persistenza in bocca e impatto sul palato.	

### 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 €
820L doghe 30/32 mm, cerchi galvanizzati 8	2,944 €	3,112 €



**Chauffe 180**

225/228L - 500L +150 €

Una tostatura di 180 minuti su brace piccola è disponibile per tutti legni e taglie. Questa tostatura "à coeur" permette di penetrare tutta la doghe e assomiglia a una tostatura leggera malgrado la permanenza sulla piccola brace per 3 ore. Lo scopo di questa leggera tostatura è quello di evidenziare la chiarezza e purezza dei componenti fruttati e del terroir del vino.

### GAMMA FORESTE

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

TONNELLERIE  
*Billon*

BEAUNE - FRANCE

Les Tonnelleries de Bourgogne: Z.A Les Champs Lins - 21190, Meursault, France +33 380259255 info@tonnelleries-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