



"Бургундските бъчварници" - GIE са отдела за износ на двете бъчварници - BILLON и DAMY Père & Fils. Принципът на организацията е фокусиран върху точното управление на всяка клиентска заявка - обработване, производството и координация на логистиката за всички поръчки. Между 65-75% от продукцията е предназначена за износ.

И Billon и Damy имат дългосрочни отношения с техните доставчици на дървесина, което им позволява да осигурят 100% контрол на дъгите от горските източници, като дъбова селекция и от двете бъчварници.



За разлика от много други по-големи бъчварници, Billon и Damy са способни да предложат на Енолога специфичност и гарантиране на горските източници като тези в Бургундия, Алие, Вож, Жюра, Централна Франция и Невър, както и лимитирани количества Тронке, Бертранж, Жупий и Сито, ако е поръчано достатъчно голямо количество предварително. Източноевропейският дъб се предлага също.

Сертификация „СТВ“ (Centre Technique du Bois)



Billon и Damy са сертифицирани от "СТВ", което означава "Бъчви, направени по Френски Стил и Традиция"

Това удостоверение е създадено от Френската Федерация на Бъчварниците, гарантирайки, че всички етапи по време на производствения процес са подложени на обширен контрол, който включва контрол на количеството дъги според техния произход, контрол на нивото на влажността по време на съзряването на дъгите и строго съгласие с техническите производствени стандарти. От над 40 бъчварници във Франция, само 7 са сертифицирани от Centre Technique du Bois.

Гаранция от „Бургундски Бъчварници“ : Нашата дървесина е сушена на открито не по-малко от 24 месеца (3-годишна сушена дървесина е на разположение при поискване). Този естествен процес на сушене намалява влажността в дървесината до 14% - 15% и екстрахира съединения чрез допуснатото филтриране на естествените оак лактони,

които увеличават ароматния потенциал на желани компоненти.

В новия, разширен склад за дъги на Damy, дъгите се подреждат на по-ниски нива и палетите са много добре изолирани, предоставяйки 360-градусова гледка към всеки палет и осигурявайки постоянство по време на процеса на сушене. При Billon, всяка една дъга е много добре разделена в палета, така че да се увеличи максимално въздушният поток и утаяването.

TRANSFER OF TITLE

GOODS SHIPPED REMAIN THE PROPERTY OF THE SELLER AS LONG AS THE PURCHASER WILL NOT PAY THE PRICE, THE INTEREST AND COSTS DUE UNDER PAYMENT OF THE GOODS WHICH HAVE ALREADY BEEN OR HAVE NOT BEEN SHIPPED.



BILLON - www.tonnellerie-billon.com



Бъчварница Billon се намира в Бургундия (Beaune) и се управлява от Vincent Damy, който ръководи 22 бъчвари и годишна продукция от 10 000 бъчви. Jacques Damy, бащата на Vincent е управител на „Бургундските бъчварници“, като ръководи едновременно процесите в Бъчварниците Billon и Damy. Billon също притежава и управлява малка фабрика за дъги в покрайнините на град Beaune. Бъчвите на Бъчварница Billon традиционно са много популярни за Pinot Noir както и за Chardonnay и сега се използват изключително много за купажи от Côtes du Rhône, Bordeaux и Valle de Loire. Бъчвите Billon са признати за предлаганата изключителна дължина във вкуса, която допринася за характеристики на печени подправки (сушени билки), които са похвални за индивидуалността на вината. Те изпълняват важна роля, когато дъбът трябва да поддържа плодовостта, повишавайки първичните характеристики на аромата и спомагайки за съзряването на виното.

Бъчви Billon и Puncheon за ферментация

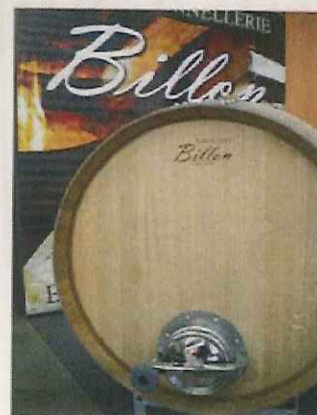
Бъчварница Billon е също специализирана в майсторенето на puncheons и бъчви, които стават изключително популярни за използване по време на ферментацията, създавайки на много Енолози чувство за едно неспирно интегриране на дървесината във виното. Тези продукти се простират от 300, 350, 400, 450 и 500 литров puncheon* до по-големи 600, 700, и 860 литрови бъчви, всички с възможност за преден отвор от неръждаема стомана, вентил за отцеждане и поцинкована стоманена рамка с валци. Моля проверете нашата ценова листа или се свържете с наш представител за клиентска оферта, за да се запознаете с точната спецификация.

*Middle English ponchon, from Old French poinçon, poinchon, punch, cask (probably because the casks were inspected and marked with a punch); see puncheon!

1. A cask with a capacity of from 273 to 454 liters).

2. The amount of liquid contained in a puncheon.

Виж: <http://en.wikipedia.org/wiki/Puncheon>



Френска Акация

Бъчварница Billon предлага сега бъчви, произведени от сушена дървесина от Акация от регионите на Jura и Бургундия. Въведени са през 2011 и интересът към този тип бъчви нараства много бързо.

Позната със своята устойчивост на гниене, Френската акация е първоначално използвана за направата на бъчви за бели сладки вина (Petit Manseng, Muscadelle, Mauzac), за запазване на свежестта на плодовия нос и вкус.

С нарастваща тенденция във винопроизводството, Енолозите използват сега бъчви от Акация също за Совиньон блан, Семийон, Вионие, Марсан, Пино

Гри, Chasselas, също така все повече за Шардоне.

За италианските винопроизводители, бъчвите от френска акация са често предпочитани за леки, плодови бели вина като Совиньон блан. (за да се избегне комбинацията от дъбови танини и стигчивост/тревисите характеристики на Совиньон блан), Пино блан, Пино Грджо, Шардоне и Росато.

TRANSFER OF TITLE

GOODS SHIPPED REMAIN THE PROPERTY OF THE SELLER AS LONG AS THE PURCHASER WILL NOT PAY THE PRICE, THE INTEREST AND COSTS DUE UNDER PAYMENT OF THE GOODS WHICH HAVE ALREADY BEEN OR HAVE NOT BEEN SHIPPED.



Mailing address : ZA Les Champs Lins - BP 1 - 21190 Meursault - France

E-mail : info@tonnelleries-bourgogne.com - Tél. +33 (0)3 80 25 92 55 - Fax +33 (0)3 80 21 49 49

В сравнение с Френския дъб, Френската Акация се характеризира с по-мек, по-фин дървесен израз, който за повечето Енолози запазва тиичните характеристики на базовото вино, превърнато в свежи плодови, зеленчукови и флорални нотки. "Почит към плодовете", "фино изразена дървесина", "направено по-цветисто" и "цветисти и екзотични плодови нотки" са само някои от коментарите на Френските Енолози, които използват Френски бъчви от акация.



Billon препоръчват леко изпичане на бъчвата, което ще придаде интересни, фини изрази на много от новите бели вина и бели купажи, които стават все по-популярни за Американския вкус - Пино Гриджио, Вионие, Семейон, Шардоне, Совиньон блан и др! Дори и при по-ниско качество на бъчвата, стойността на Френската акация от Billon е много голяма и тя е по-скъпа от бъчвата от Френски дъб.

DAMY - www.tonnellerie-damy.com

Бъчварница Damy е трето поколение бъчварница, която се намира в Meursault, Бургундия.



Основана през 1946 от Roger Damy, бъчварница Damy е наследена от сина на Roger, главен бъчвар Jacques Damy и по късно е наследена неговия внук Jérôme.

Бъчварница Damy произвеждат около 20 000 бъчви всяка година и понастоящем работят с екип от 26 човека. Бъчвите на Damy са добре познати по целия свят за стареенето на някои от най-качествените вина на Meursault и Puligny Montrachet и Chassagne Montrachet. Техният стил идеално съвпада с барел-ферментед бели вина – най-вече Шардоне и Пино Ноар. Това е така, защото ще намерите бъчвите на Damy в над 80% от винарските изби в областите на Côte de Beaune и Côte de Nuits. Damy Père & Fils са също широко използвани за Сира, Гренаш, Каринян, Мурведр и купажи от бреговете на Рона. Бъчвите на Damy имат изключителната способност да омекотяват танините, като придават сладост и усещане за заобленост, мек, заоблен среден вкус. Те добавят структура и дължина на виното без да придават изявена дървесност, нотки на кокос. Типичният ароматичен профил за бъчвите на Damy за бяло вино е крем брюле и печени ядки, докато при червеното вино се усеща хедонистичната шоколадова нотка. Бъчварница Damy също произвежда puncheons с различни размери.

TRANSFER OF TITLE

GOODS SHIPPED REMAIN THE PROPERTY OF THE SELLER AS LONG AS THE PURCHASER WILL NOT PAY THE PRICE, THE INTEREST AND COSTS DUE UNDER PAYMENT OF THE GOODS WHICH HAVE ALREADY BEEN OR HAVE NOT BEEN SHIPPED.



Изпичане



Light



Medium



Medium+



Heavy

« Damy Rouge » Barrel - Отличителен знак!

След 3 кампании във Франция, Бъчварница Damy успешно въвежда тяхната бъчва "Червена Damy" на Северноамериканския пазар миналата година. За тези от вас, които до сега не са чували това е ръчно селектирано съчетание на Френски дъб с много финна структура - изцяло източник на дългогодишно пенен и уважаван доставчик и климатизиран за минимум 36 месеца.



Изпичането на „Червената Damy“ се различава от Традиционната или Продължително печена Damy в края на процеса на термична обработка, когато по-силен и по-топъл пламък се използва за спомагане развитието на структурата при червените вина.

Тази добавена структура допринася за заоблеността и мекотата в средния вкус, което е традиционна запазената марка на Бъчварница Damy, без да се придават опушени нотки. През 3-те години развитие, работата на Jérôme Damy с новата „Damy Rouge“ бъчва, беше да изработи специална бъчва, която да вземе традиционния характер на Бъчварница Damy – рецепта, добре позната и широко разпространена по целият свят за това приложение по Côte de Beaune и да я създаде, за да се използва при правенето на по-мощни червени вина, като тези от Côte de Nuits и Côtes du Rhône. За всички почитатели на бъчвите на Damy за бяло вино, ние Ви предлагаме да опитате нашата „Damy Rouge“ бъчва, а за вашите червени вина - вярваме, че ще бъдете впечатлени от резултата! Препоръчваме Червената Damy бъчва за по-подчертани Пино Ноар, Сира, Гренаш, Мурведър, Зинфандел, Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Малбек и Санджовезе.

TRANSFER OF TITLE

GOODS SHIPPED REMAIN THE PROPERTY OF THE SELLER AS LONG AS THE PURCHASER WILL NOT PAY THE PRICE, THE INTEREST AND COSTS DUE UNDER PAYMENT OF THE GOODS WHICH HAVE ALREADY BEEN OR HAVE NOT BEEN SHIPPED.

Нова Апаратура

Damy е открил нова топлинна машина за струговане и нова полираща машина, които намаляват налягането в бъчвата при крайния процес. По-ниското налягане минимизира пространството, което се създава между всяка дъга. Според думите на Jérôme Damy, "Тези машини последната технология ще позволят дългосрочно предлагане на най-високо качество бъчви за нашите Клиенти."



Бъчви, машини и работници

От избора на вида дървесина до термичната обработка, която добринася за определянето на ароматичния профил на виното, всеки етап от производството изисква прецизност и сръчност. Това носи множество рискове : вдишване на прах от дървесината, шум, рискове от инциденти, свързани с използването на машините (режещи уреди) или манипулациите на дървените частици, болки в ръцете и рамената от ударите с чук ...



Всъщност, различните операции, които някога са извършвани от много машини, са събрани в един и същ център за производство. По същият начин, рисковете, свързани с използването на машини са елиминирани. След това дъските са поставени като „роза“, т.е. ръчно изравнени от единия и другия край, във вътрешността на метален обръч.

TRANSFER OF TITLE

GOODS SHIPPED REMAIN THE PROPERTY OF THE SELLER AS LONG AS THE PURCHASER WILL NOT PAY THE PRICE, THE INTEREST AND COSTS DUE UNDER PAYMENT OF THE GOODS WHICH HAVE ALREADY BEEN OR HAVE NOT BEEN SHIPPED.



GROUPEMENT D'INTERET ECONOMIQUE REGI PAR L'ORDONNANCE DU 28 SEPTEMBRE 1967
R.C. BEAUNE C 516 830 015 - SIRET 516 830 015 00033 - APE 4673 A
TVA IC : FR 56 516 830 015

Mailing address : ZA Les Champs Lins - BP 1 - 21190 Meursault - France
E-mail : info@tonneleries-bourgogne.com - Tél. +33 (0)3 80 25 92 55 - Fax +33 (0)3 80 21 49 49



Големината, височината и интензитета на пламъка, продължителността на загреване, количеството изпарена вода, както и температурата и влажността на помещението определят ароматичния профил на бъчвата. Тази деликатна операция се извършва само от най-опитните ни бъчвари. Само 4 човека са хабилитирани да загреват тук и са поне от 10 години в този занаят или са бъчвари CAP. Трябва да имаш добри познания за дървесината, за нейната реакция при загреване и управление на пламъците.



Damy и Billon са вече сертифицирани от PEFC (Програма за Индосирането на Горската Правоспособност)

PEFC – проекта работи изцяло за непокътнатата верига горски запаси и съдейства за нормалното функциониране на гората. Благодарение на този еко-етикет, клиентите и доставчиците могат да разпознаят продуктите от природно целесъобразни гори. Виж сертификати FCBA/09-01110 и FCBA/09-01001.

TRANSFER OF TITLE

GOODS SHIPPED REMAIN THE PROPERTY OF THE SELLER AS LONG AS THE PURCHASER WILL NOT PAY THE PRICE, THE INTEREST AND COSTS DUE UNDER PAYMENT OF THE GOODS WHICH HAVE ALREADY BEEN OR HAVE NOT BEEN SHIPPED.