

**Finura de grão e floresta de origem** As Tanoarias da Borgonha têm uma relação muito estável com os seus fornecedores de madeira o que lhes permite garantir uma rastreabilidade a 100% das suas aduelas, tanto as utilizadas pela Damy como as utilizadas pela Billon. Isto significa que, contrariamente a outras grandes empresas de tanoaria, são capazes de oferecer aos produtores de vinhos madeiras específicas e difíceis de encontrar, como as procedentes das florestas de Allier, dos Vosgos, do Jura, do Centro, de Bertranges, de Borgonha e de Nevers, assim como uma quantidade limitada de Tronçais, se esta for encomendada com suficiente tempo de antecedência. Carvalhos da Europa de Leste e da América são também propostos entre a vasta selecção das duas tanoarias. d as an oak selection from both Tonnelleries.



**PEFC**™ Damy e Billon são agora ambas certificadas pelo PEFC (Programa de Reconhecimento das Certificações Florestais). O PEFC actua ao longo da totalidade da cadeia de aprovisionamento da madeira para promover as boas práticas. Graças ao seu certificado de qualidade ecológica, os clientes e os consumidores estão em condições de identificar os produtos provenientes de florestas geridas de forma sustentável.



**TONNELLERIES**  
DE *Bourgogne*



**TONNELLERIES**  
DE *Bourgogne*

ZA des Champs Lins  
BP 1

21190 Meursault  
FRANCE

Phone : (+33) 3 80 25 92 55

Cel : (+33) 6 42 49 44 86

Fax : (+33) 3 80 21 49 49

[info@tonnelleries-bourgogne.com](mailto:info@tonnelleries-bourgogne.com)

[www.tonnelleries-bourgogne.com](http://www.tonnelleries-bourgogne.com)

**DAMY**  
MEURSAULT - FRANCE

A **Tanoaria Damy** é a terceira geração de tanoeiros de Meursault. A empresa é dirigida por Jérôme Damy. Criada em 1946 por Roger Damy, a tanoaria foi em seguida continuada pelo filho de Roger, o mestre tanoeiro Jacques Damy (que supervisiona sempre as operações) e, em seguida, pelo filho deste, Jérôme.

A Damy fabrica cerca de 20 000 tonéis por ano e emprega uma equipa de 36 pessoas.

Os tonéis Damy são conceituados em todo o mundo por serem usados para envelhecer os Grandes Vinhos de Meursault, Puligny Montrachet e Chassagne. O seu estilo é perfeito para os vinhos brancos vinificados em barris de carvalho, em particular o Chardonnay e o Pinot Noir tinto. É por isso que é possível encontrar tonéis Damy em 80% das propriedades da Côte de Beaune assim como em propriedades das Côtes du Rhône e do Bordelais.

Os tonéis Damy têm uma capacidade excepcional para amaciar os taninos, o que dá ao vinho uma sensação açucarada e redonda. Adicionam ao vinho estrutura e peso sem impor notas demasiado silvestres ou de noz de coco. A descrição típica dos aromas conferidos pelos tonéis Damy aos vinhos brancos é de creme queimado e nozes torradas, enquanto conferem aos vinhos tintos um aroma achocolatado hedonista que se insinua no palato.

*Billon*  
TONNELLERIE  
BEAUNE - FRANCE

A **Tanoaria Billon** situa-se na Borgonha, em Beaune, e é dirigida por Vincent Damy, que supervisiona 22 tanoeiros que produzem cerca de 10 000 tonéis por ano. Billon possui e gere igualmente uma pequena oficina de fendimento de aduelas. O pai de Vincent, Jacques Demy, é o administrador das Tanoarias da Borgonha que supervisiona ao mesmo tempo as actividades das tanoarias Billon e Damy.

Os tonéis Billon são desde há muito tempo populares para a vinificação dos Chardonnay e dos Pinot Noir, mas são agora geralmente mais usados para os vinhos das Côtes du Rhône, do Bordelais e do Vale do Loire. Os tonéis Billon conferem ao vinho um incrível fim de boca e aromas de especiarias torradas que vêm completar as diferentes variedades. Desempenham um papel importante no desenvolvimento dos aromas primários e na melhoria do fim de boca.

**TONNELLERIES**  
DE *Bourgogne*



«Logótipo as Tanoarias da Borgonha»

As **Tanoarias da Borgonha** é o serviço de exportação das Tanoarias BILLON e DAMY. A organização está muito particularmente focalizada na gestão meticulosa de cada registo de cliente: tratamento, fabrico e coordenação logística de cada encomenda.

Exportamos 75% da produção total para todo o mundo.



As tanoarias Billon e Damy receberam ambas a qualificação "**Cascos de tradição francesa**" passada pelo CTB (Centro Técnico da Madeira). Esta qualificação, criada pela Federação Francesa de Tanoeiros, certifica que todas as etapas da elaboração de um casco foram sujeitas a um controlo de qualidade rigoroso, incluindo a rastreabilidade dos troncos desde a sua origem até ao controlo do nível de humidade durante a maturação, assim como o respeito rigoroso pelas normas de fabrico.

A **garantia das Tanoarias de Borgonha**: a nossa madeira seca ao ar livre durante pelo menos 24 meses. Este processo de secagem natural reduz o teor de humidade da madeira a entre 14 e 16% e extrai componentes, permitindo a lixiviação das lactonas do carvalho bruto, o que, por sua vez, aumenta o potencial dos componentes aromáticos.

#### **Novo processo de aquecimento da DAMY e da BILLON**

A Damy e a Billon desenvolveram recentemente o aquecimento longo e adicionaram-no às suas opções de «queima». O aquecimento longo foi concebido para os vinhos que permanecem mais de um ano no casco. Concretamente, os cascos passam mais tempo sobre os tições durante a etapa de «queima», o que faz com que o calor penetre mais profundamente nas aduelas. Isto exige que os cascos sejam rodados mais frequentemente que no caso de um aquecimento normal, a fim de permitir um aquecimento regular. Os cascos produzidos com esta técnica exprimem mais delicadamente os estilos pelos quais Billon e Damy são célebres e têm uma estrutura mais elegante.

