

Tonnellerie

ORION



Orion non è solamente una fabbrica di barrique, non abbiamo la testa tra le stelle, ma i piedi ben piantati in terra. L'uomo è in cima alle nostre priorità: spirito di gruppo, benevolenza, condivisione, ascolto, passione...



— BILANCIO CARBONIO

Nel 2022, dopo aver valutato il nostro bilancio carbonio, abbiamo messo in pratica azioni concrete al fine di limitare al massimo il nostro impatto sull'ambiente. All'alba del 2024 siamo fieri di aver realizzato un calo del 20% delle nostre emissioni e stiamo lavorando per ulteriori riduzioni.

— OBIETTIVO RIFIUTI ZERO

Al fine di limitare i rifiuti, noi riduciamo la plastica. In Gironda, le barrique saranno consegnate in sacchi in tessuto riutilizzabili, una protezione efficace e rispettosa del prodotto finito.

— MIGLIORARE IL VIVERE INSIEME

Superamento di se stessi, integrazione, spirito rugby, umiltà... sono valori che corrispondono alla nostra etica. Da oltre cinque anni siamo molto fieri di essere uno dei partner principali del club Toros di Saint-Jory, club di para atleti.

— PRODURRE DURABILMENTE

L'invecchiamento, senza rinnovamento, della filiera di approvvigionamento in legno di castagno, combinato al deperimento del legno a causa dei cambiamenti climatici, ci ha condotto a trovare un'alternativa eco-responsabile. Abbiamo optato per dei cerchi composti Girondor costituiti per il 30% di tralci di vite. (barrique Tradizionali Chateau)

— FORMAZIONE

L'Istituto di formazione professionale di Blanquefort accoglie nel sito di Chateau Dillon la scuola per bottai. Nel 2024 il maestro Régis Bonneron sta formando nove studenti tonnellerie, tra i quali l'apprendista Yannick Thiebaud presso la Tonnellerie Orion.

L'apprendimento della degustazione con i salariati volontari permette di sensibilizzare e di comprendere il lavoro della scelta del legno e della tostatura. Sotto a guida di Sophie Mur, tecnica commerciale con una formazione di enologa che si occupa del Sud della Francia, i salariati possono degustare i vini per approfondire le loro conoscenze.



PARTENAIRE DE



Coscienti della crescita dei costi del rovere, dell'energia, delle materie prime e dei trasporti, la nostra tonnellerie propone delle tariffe bloccate per l'intero anno, al fine di permettere a tutti di acquistare le nostre barrique senza compromessi di qualità e servizio.

La nostra gamma per il 2024 :

Bordolese trasporto 225L o Borgognotta 228L
Spessore delle doghe 22 o 27 mm

Assemblaggio Grana Fine ORION :

Selezione a grana fine di un assemblaggio di foreste diverse. Stagionatura interamente naturale che conferisce alla barrique ottime qualità organolettiche con un budget controllato.

Assemblaggio tradizionale extra fine ORION :

L'eleganza di un assemblaggio di rovere extra fine, stagionato naturalmente. A seconda della tostatura apporta: dolcezza, tensione, freschezza abbinata a tannini eleganti.

Selezione Noble :

Rovere proveniente da una selezione particolare di foreste francesi. Stagionatura lunga per una espressione delicata del terroir. La barrique ideale per affinamenti lunghi di vini prestigiosi.

Selezione «Forestières Artistiques» :

Assemblaggio di alberi provenienti da: Foreste di Colettes (03), di Fontainebleau (77) e di Bellême (61). Stagionatura: 48 mesi

EDIZIONE LIMITATA:
100 esemplari numerati

I NOSTRI GRANDI CONTENITORI DOGA 27 mm

300 L
400 L
500 L

Le nostre tostature : precisione, dolcezza, profondità, complessità.

Le tostature sono effettuate con la perizia del tonnellier assistito da un sistema di sonde laser che permettono di rispettare un protocollo riproducibile e preciso.

Blanche :

Molto frutto, freschezza, tensione, supporto, lunghezza, non boise.

Blonde :

Molto frutto, freschezza, note « briochées », lunghezza, delicatezza

XXL :

Frutto, freschezza, volume, persistenza aromatica, eleganza, integrazione

Media :

Equilibrio tra il frutto e il boisé, leggero tostato, volume, lunghezza, un riferimento

Media Lunga :

Centro bocca voluminoso, complessità aromatica, armonia tra il vino e le note grigliate, gourmande.

M+ :

Ampiezza, dolcezza, complessità, persistenza aromatica, spinta, rispetto del vino

Forte :

Velluto, potenza, complessità aromatica, lunghezza, intensità organolettica

Procedimento Neptune :

Prima della centratura, estrazione dei tannini eseguita con acqua al fine di addolcire la bocca e donare ampiezza al vino. Si può eseguire con tutte le tostature.