



EICHENFÄSSER 100 % BURGUNDISCH – TRADITION, TERROIR, EXCELLENZ



## TONNELLERIE DES CLOS

Schon der Name «Clos» weckt die Sehnsucht nach einer Reise.

Eine Reise durch die Weinberge, ins Herz des Burgunds.

TONNELLERIE DES CLOS wurde 2024 von Tonnellerie Saury gegründet, um das Terroir, die Tradition, das handwerklichen Können und die Arbeit der Winzerinnen und Winzer zu ehren.

Mit einer Kollektion von 100 % burgundischen Eichenfässern, die ausschließlich aus Daubenholz aus den renommierten Wäldern des Burgunds gefertigt werden, bringt Charlois all seine Expertise in die TONNELLERIE DES CLOS ein.

In der Werkstatt in Burgund entstehen Produkte, die die Herstellung großer Weine mit höchster Finesse und größtem Respekt begleiten.

**Burgunderfässer, für  
außergewöhnliche  
Weine.**

Der Reichtum der Terroirs



Die Eichen, die zur Herstellung der Dauben für unsere Fässer verwendet werden, stammen aus den Wäldern des Burgunds und werden aufgrund ihrer außergewöhnlichen Qualität ausgewählt. Sie gewährleisten eine subtile Sauerstoffzufuhr für die Weine und verleihen ihnen raffinierte Aromen während der Reifung.



Der Reichtum an Fachwissen und Können

Dank der Expertise von Charlois sind die Fässer das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Eichen aus den burgundischen Wäldern, die im Herzen des Zentralfranzösischen Beckens liegen.

Diese Wälder, bekannt für die Feinheit ihrer Maserung und ihr einzigartiges Terroir, werden nachhaltig bewirtschaftet, um dieses natürliche Erbe zu bewahren.

Nach der Ernte werden die Eichen in Burgund, in Murlin, zu Daubenholz verarbeitet, das anschließend mehrere Jahre lang natürlich an der Luft reift.

Dieser wesentliche Prozess stabilisiert das Daubenholz und verfeinert seine Eigenschaften für eine optimale Verwendung bei der Weinreifung.





Der Reichtum an Fachwissen und Können

# Die Burgundische -Expertise in der Kunst der Fassreifung

## Reifung des Daubenholzes an der frischen Luft in der Produktionswerkstatt in Burgund

EIN PERFEKTES GLEICHGEWICHT FÜR  
DIE REIFUNG GROSSER WEINE.



In Burgund ist die Reifung von Wein in Eichenfässern ein Handwerk, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. Die burgundischen Winzer gelten als wahre Meister in der Kunst, Fässer so zu nutzen, dass die einzigartigen Eigenschaften jeder Rebsorte und jedes Terroirs zur Geltung kommen.

TONNELLERIE DES CLOS profitiert von ihrem tiefen Verständnis für die Wechselwirkungen zwischen Eiche und Wein. Dieses Wissen ermöglicht es, die Fassgröße, den Toasting-Grad und die optimale Reifedauer für jede einzelne Cuvée präzise zu bestimmen.

Diese Expertise geht jedoch über die technische Beherr-

schung hinaus. Sie beruht auch auf einer besonderen Sensibilität – dem Gespür dafür, wann das Holz in den Hintergrund treten muss, damit die Frucht und der Ausdruck des Terroirs sich voll entfalten können.

Die großen Weine des Burgunds, bekannt für ihre Eleganz, Finesse und Komplexität, verdanken einen Teil ihres Prestiges dieser perfekten Harmonie zwischen Eiche und Wein.

In unserer Werkstatt wird jedes Fass mit größter Sorgfalt und nach traditionellen Biegeverfahren hergestellt, um Produkte von höchster Qualität zu gewährleisten.

# Fässer, die auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind

TONNELLERIE DES CLOS bietet eine vollständige Palette von Eichenfässern an, erhältlich in verschiedenen Größen und Toasting-Graden, um speziell auf Ihre Bedürfnisse einzugehen.

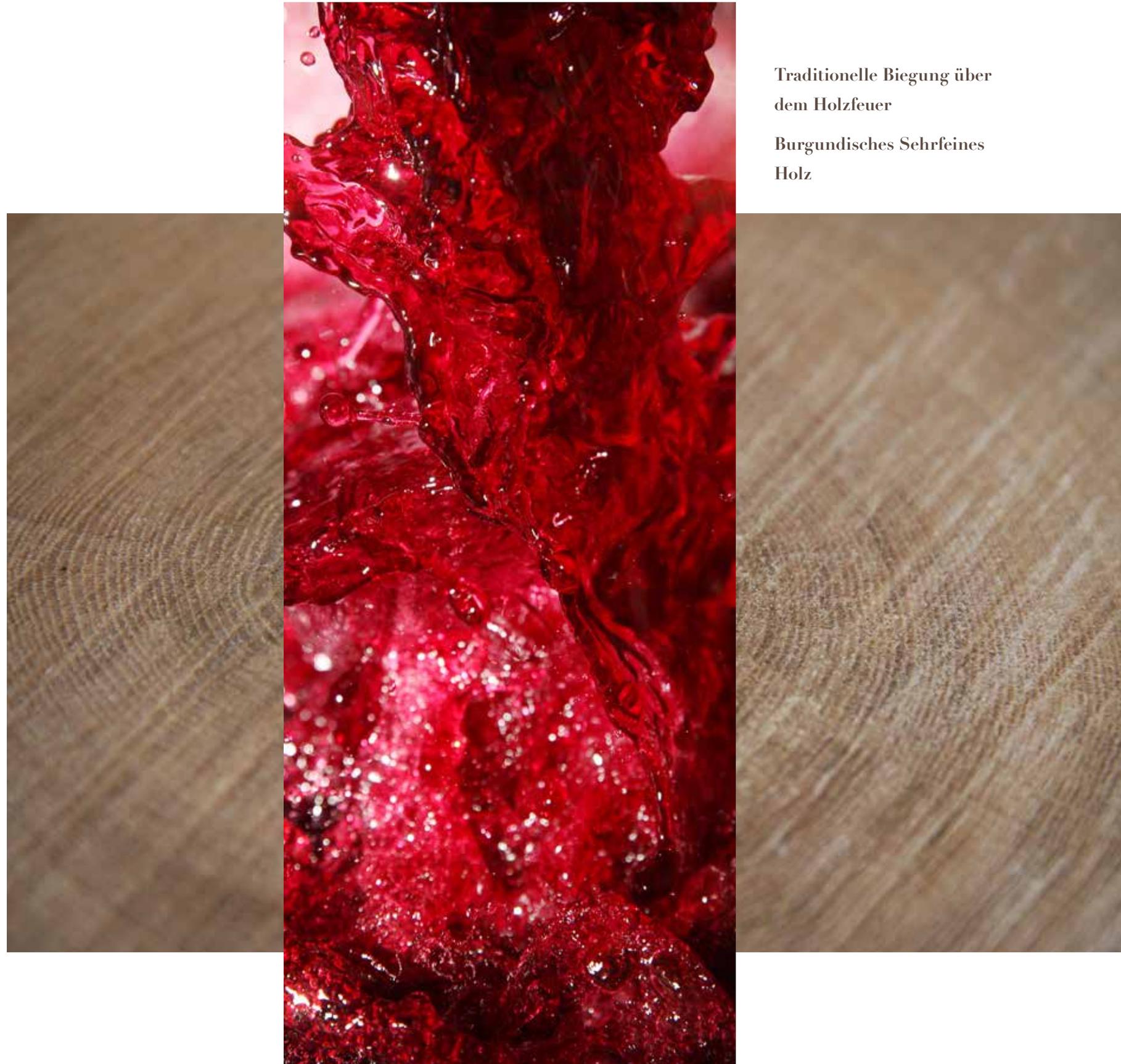
**Eichenfässer aus dem Burgund**  
225L – 228L – 300L – 500L  
**Toasting-Grade**  
Leicht, Mittel, Mittel +, Stark, Mittel  
Lang

Jeder Toasting-Grad ermöglicht eine subtile Interaktion zwischen Holz und Wein, um die natürlichen Aromen des Weins zu bewahren und gleichzeitig eine zusätzliche Komplexität hinzuzufügen.

Der Reichtum der Materialien

Traditionelle Biegung über  
dem Holzfeuer

Burgundisches Sehrfeines  
Holz

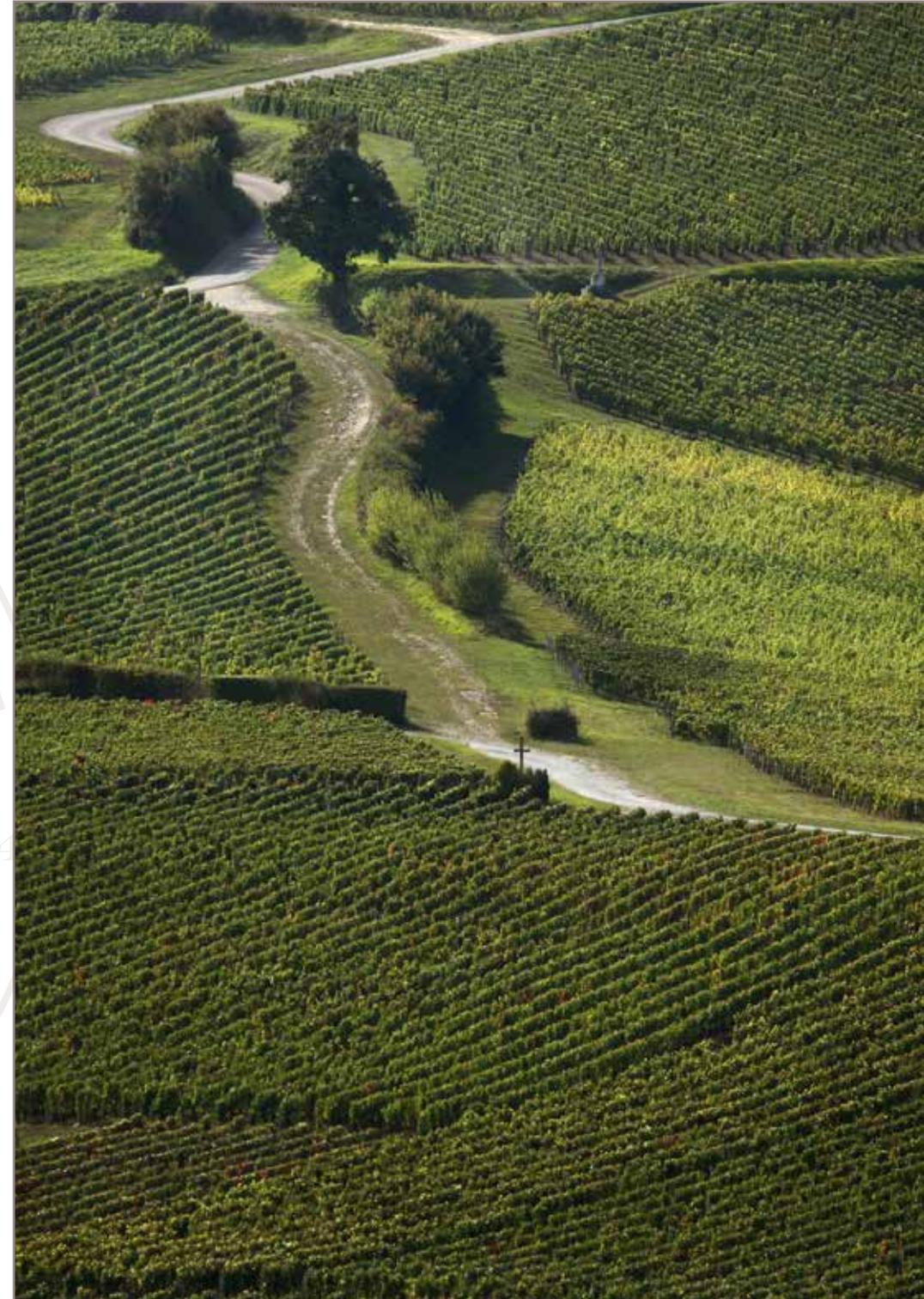


Mit TONNELLERIE DES CLOS begleiten wir Winzer weltweit bei der Herstellung außergewöhnlicher Weine.

Unsere Fässer sind so konzipiert, dass sie die Identität jedes Weins respektieren und gleichzeitig seine Qualitäten durch eine einzigartige burgundische Expertise hervorheben.

Wir bieten maßgeschneiderte Lösungen in Zusammenarbeit mit jedem Weingut an, um eine optimale Unterstützung bei der Auswahl der passenden Fässer und Toasting-Grade für jede Art von Wein und Terroir zu gewährleisten.

# Burgunderfässer, für außergewöhnliche Weine.





Tel: +33 (0)3 86 38 17 55

soziale Netzwerke



Instagram



LinkedIn

[www.tonnelleriedesclos.com](http://www.tonnelleriedesclos.com)

[contact@tonnelleriedesclos.com](mailto:contact@tonnelleriedesclos.com)

