



GRAND CRU *Limited edition*

BOIS VIEILLIS À L'AIR LIBRE 4 ANS GARANTIS



Le fût **Canton Grand Cru Limited Edition**, dont le bois est vieilli 4 ans à l'air libre, a une aptitude remarquable à amplifier la personnalité des vins, en ajoutant des notes boisées discrètes et subtiles. Ce fût intensifie le bouquet, la palette aromatique et la longueur en bouche, en apportant une profondeur et une dimension supplémentaires au vin. Le fût **Canton Grand Cru Limited Edition** apporte rondeur en bouche, avec une intégration soyeuse des tannins, pour donner un palais plus complexe et élégant. Ce fût est polyvalent avec les grands vins blancs et rouges.



SELECTION DES BOIS - 100% VIEILLISSEMENT A L'AIR LIBRE

- ◆ Sélection minutieuse de l'origine des bois de chêne blanc américain. Vieillessement sur parc à l'air libre pendant un minimum de 48 mois, attesté annuellement par un bureau d'audit externe depuis 2006.
- ◆ Chaque douelle est inspectée et triée manuellement, pour une sélection de grain fin à très fin, sans défaut et d'une grande qualité esthétique.
- ◆ Les bois du fût **Canton Grand Cru Limited Edition** sont vieillis dans une partie spécifique de notre parc à bois, appelée "The Creek Yard". Longé par un ruisseau et protégé par une bordure d'arbres, ce parc dédié possède les attributs climatiques optimums pour un vieillissement en douceur de cette sélection de bois bien particulière.



HAUTE PRECISION DE LA CHAUFFE

- ◆ Cintrage et bousinage sur brasero au feu de chêne, selon des formules précises de temps et température, suivies par capteurs électroniques informatisés.
- ◆ Plusieurs niveaux de chauffes exclusives : léger, moyen, moyen plus, fort.
- ◆ Les fonds peuvent être chauffés, sur demande.



NOTES DE DEGUSTATION

Le fût **Canton Grand Cru Limited Edition** apporte un boisé subtil et fondu, dont l'intégration est sans égale, pour une finesse aromatique remarquable. Ce fût apporte un supplément de profondeur et de longueur, tout en respectant véritablement l'expression du fruit, avec velouté, richesse et volume en bouche.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES EXCLUSIVES

- ◆ Attestation HACCP (sécurité alimentaire) par un bureau externe depuis 2006.
- ◆ Traçabilité informatisée. Chaque fût possède un numéro d'identification unique.
- ◆ Plusieurs analyses des composés haloanisoles et halophenols, tout au long de la chaîne de production.
- ◆ Trou de bonde de 50 mm cautérisé ; trou de bonde 42-52 mm sur demande. Bonde silicone livrée avec les fûts.
- ◆ Cercles en acier galvanisé. Placement des cercles modulable sur demande.
- ◆ Douelles minces disponibles pour fûts Bordeaux.
- ◆ Marquage au laser. Personnalisation des fonds sur demande.
- ◆ Finition manuelle de haute qualité.
- ◆ Emballage renforcé disponible sur demande.



SINCE 1939

La tonnellerie Canton possède une expérience sans égale dans la production de fûts en chêne américain. Membre de Chêne & Cie depuis 1998, Canton s'engage sur le long terme dans le développement durable.

CONTENANCE	LONGUEUR	DIAMÈTRE FOND	DIAMÈTRE BOUGE	POIDS	CERCLES	ÉPAISSEUR
------------	----------	---------------	----------------	-------	---------	-----------

225 L BORDEAUX	93.3 cm	57.0 cm	68.1 cm	50 kg	6 ou 8	27 mm
228 L BOURGOGNE	87.1 cm	59.7 cm	70.5 cm	50 kg	6 ou 8	27 mm