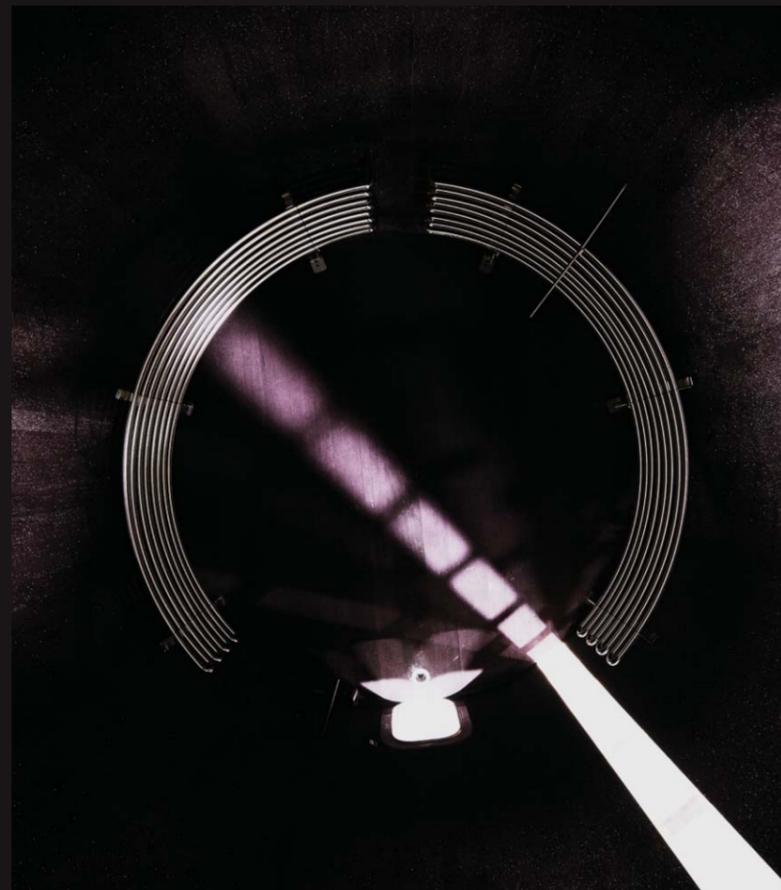




LA GRANDE ARTE  
DELLA TONELLERIE

TINI & BOTTI





# SUA MAESTÀ IL ROVERE



## L'ESPRESSIONE DELLA TRADIZIONE E DELLA MODERNITÀ

Storicamente riconosciuta già dal 1877, SEGUIN MOREAU è la tonnellerie specializzata nella fabbricazione di tini e fusti in rovere da 10 a 610 hl. Le nostre radici cognacchesi ci hanno permesso di sviluppare competenze anche sul mercato dei distillati (cognac, armagnac, rhum, etc.).

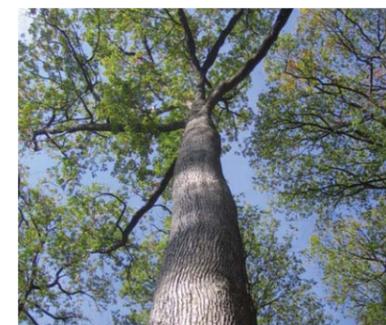
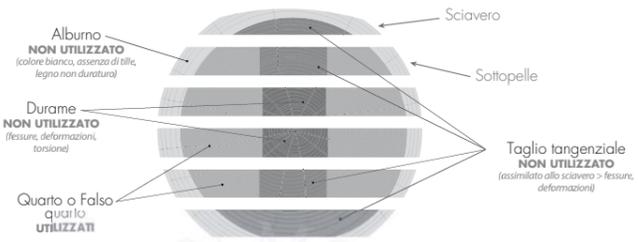
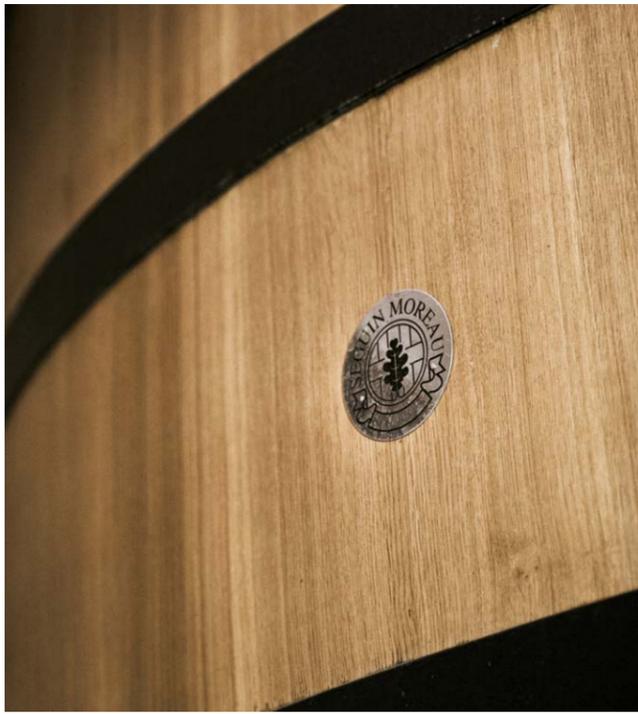
Da 40 anni, questa esperienza si è estesa alla fabbricazione dei grandi contenitori per la vinificazione e l'affinamento dei Grandi Vini, ma anche di birra e sidro.

I nostri team vi accompagneranno e vi offriranno un capitale di competenze unico per la realizzazione del vostro progetto su misura.

## IL MEGLIO DEL ROVERE

- Rovere francese di prima scelta, proveniente dalle migliori foreste francesi (dalle regioni Centro, Borgogna, Ile de France, Paesi della Loira, Vosgi, etc.),
- Certificazione PEFC,
- Grana regolare e omogenea,
- Stock permanente di 3500m<sup>3</sup> presso il nostro parco di stoccaggio plot.

La maturazione avviene sul nostro sito di stoccaggio del legno a Cognac. Vi assicuriamo la riproducibilità ottimale del profilo organolettico di ciascun tino o fusto, attraverso l'insieme di doghe provenienti dai vari plot.





UN'ESPERIENZA  
INCOMPARABILE



#### UNA METICOLOSA PREPARAZIONE PER CIASCUNA DOGA

Lo sciavero e il durame dei trochi sono eliminati durante la trasformazione dei plot in doghe, per evitare possibili deformazioni nel tempo e **ottimizzare la tenuta stagna** di tini e fusti.

#### CERCHIATURA REALIZZATA CON MARTELLO, PUNZONE E MAZZUOLO

Questo **metodo tradizionale** assicura un potente serraggio tra i cerchi (pressione di diverse tonnellate) e una tenuta di qualità:

- Tenuta stagna delle giunture,
- Conservazione nel tempo.

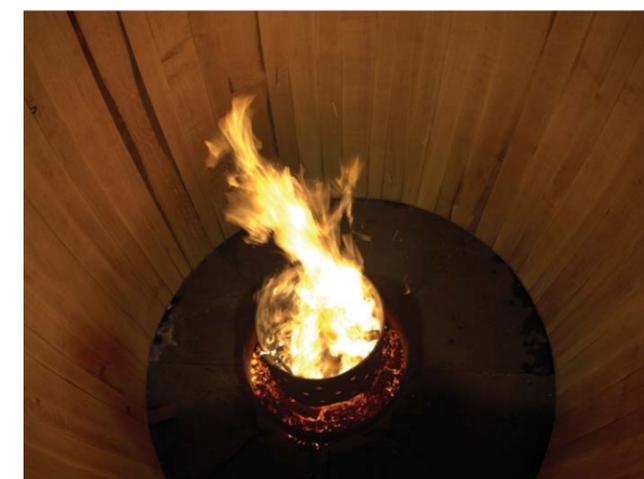
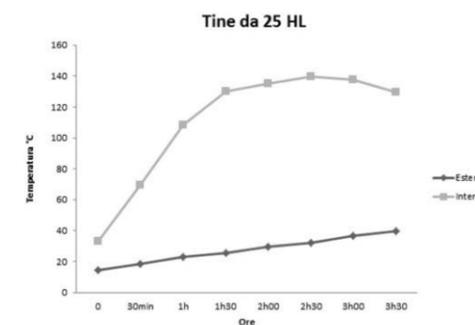
#### LA TOSTATURA

- **Tostatura tradizione al cuore del tino su un fuoco di rovere aperto.**

#### • 2 intensità di tostatura

Leggera: note boisée discrete. Con un tocco di mineralità.  
Media: note più grigliate, speziate. Zuccherosità in bocca.

- Per ogni tino o fusto, è realizzato un rilievo della temperatura (interna ed esterna) durante la procedura di tostatura.



#### UN LIVELLO DI RIFINITURA IMPECCABILE

- Levigatura e sgranatura eseguite con la massima cura,
- Cerchi in acciaio zincato verniciati o in acciaio inox,
- Vernici microporose alimentari o olio di lino per proteggere il corpo di tini e fusti e i fondi.

#### PORTE SPORTELLI & ACCESSORI IN ACCIAIO INOX

Ideato da SEGUIN MOREAU, il **metodo di assemblaggio con scanalatura a "U"** aumenta il numero di barriere tra l'interno e l'esterno di tini e fusti e presenta numerosi vantaggi:

- Migliore tenuta stagna,
- Igiene e manutenzione facilitate,
- Estetica migliorata,
- Fonti di ossidazione limitate.

SEGUIN MOREAU ha depositato nel 2007 un brevetto per la fabbricazione e la posa di uno **sportello raso fondo inferiore**. Quest'ultimo permette di realizzare una svinatura ottimale. Vi proponiamo anche **una vasta scelta di accessori**.





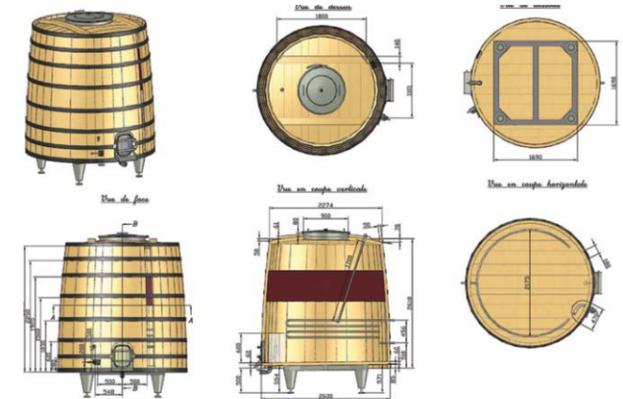
# QUALITÀ E SERVIZI DI ALTA GAMMA



## UN ACCOMPAGNAMENTO PERSONALIZZATO PER IL VOSTRO PROGETTO

Il team di esperti SEGUIN MOREAU rimane a vostra completa disposizione per discutere delle vostre specifiche esigenze e rispondere al meglio alle vostre richieste. Si impegna a seguire tutte le fasi del progetto, dallo studio preliminare fino al servizio post vendita:

- Consulenza,
- Prospetti 2D e 3D,
- Installazione e interventi di manutenzione in loco
- Formazione alla manutenzione di tini e botti per i vostri esperti interni.



## QUALITÀ E R&S

- Verifica di **non contaminazione** del legno da composti clorurati (di tipo TCA/TCP),
- Certificazione ISO 22000 dal 2007,
- Su richiesta, **certificato di origine** del rovere,
- Protocollo HACCP,
- **Programmi R&S dedicati**, col fine di:
  - sviluppare nuove soluzioni per migliorare i nostri prodotti e servizi,
  - risposte alle richieste specifiche in partenariato con i nostri clienti.

## LA GARANZIA SEGUIN MOREAU

SEGUIN MOREAU assicura una garanzia di **due anni** che copre tutti i difetti di fabbrica su contenitori e accessori. La garanzia può essere applicata soltanto in caso di utilizzo normale e conforme al manuale di istruzioni fornito.



## LO SAPEVATE?

Tra i materiali utilizzati per la vinificazione, il legno di rovere è di gran lunga il più isolante. Questa proprietà si esprime attraverso la conduttività termica ( $\lambda$ ) del materiale in W/m.K. Più  $\lambda$  è basso, più il materiale è isolante (si oppone ai flussi di calore):

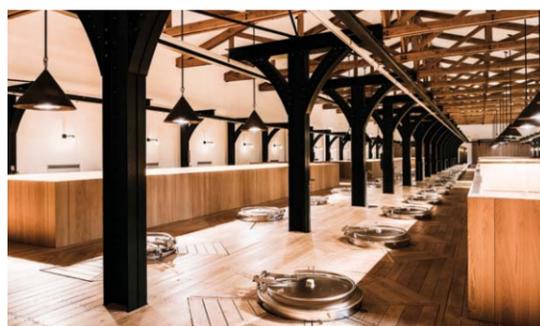
- Rovere massello: 0.2 W/m.K
- Cemento armato: 1.2 W/m.K
- Acciaio inossidabile 304: 50 W/m.K

L'inerzia termica (R), che possiamo definire come capacità del materiale di opporsi ai flussi termici, dipende dalla conduttività termica ( $\lambda$ ) e dallo spessore (s) della parete del tino:  $R = e/\lambda$ . Più importante è lo spessore della parete e più la conduttività termica è debole, più il contenitore è isolante. È proprio il caso dei grandi contenitori in rovere! Le pareti hanno generalmente uno spessore di 5 / 6 cm, mentre sarà inferiore nei contenitori composti di altri materiali (cemento, acciaio inox).

Ne risulta che i contenitori in rovere si rivelano dalle 10 alle 100 volte più isolanti degli altri tini attualmente presenti sul mercato.

Vantaggi tecnici:

- Inerzia termica: variazioni di temperatura meno importanti e più lente,
- Risparmio: minimizzazione del consumo energetico di termoregolazione.



TONNELLERIE FRANCESE DAL 1838  
IL MEGLIO DEL ROVERE  
L'ESPERIENZA NELLA PROFESSIONE  
E IL RISPETTO DELLA MATERIA  
LA CONTINUITÀ DEL SAVOIR-FAIRE  
UN LIVELLO DI FINITURE ECCEZIONALE  
LA CURA DEL DETTAGLIO  
L'INVENTORE DEL BOUSINAGE  
UN'OFFERTA MOLTO DIVERSIFICATA  
PROCEDIMENTI TECNICI ESCLUSIVI  
UNA CONOSCENZA ENOLOGICA APPROFONDATA  
LA CONOSCENZA E COMPrensIONE DEGLI SCAMBI TRA VINO E LEGNO  
LA PASSIONE PER IL PROGRESSO  
L'IMPEGNO NELLA RICERCA & SVILUPPO  
ATTORE DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE  
IL MARCHIO DEI VINI PIÙ FAMOSI DEL MONDO  
UNA POSIZIONE DA LEADER  
UNA IMPLICAZIONE MONDIALE  
**100% ŒNOLOGIQUE**

## CONTATTI

I nostri enologi sono a vostra disposizione per assistervi e condividere la loro esperienza.

Per avvalervi di consigli personalizzati, contattateli: [oen@seguin-moreau.fr](mailto:oen@seguin-moreau.fr)

## RINGRAZIAMENTO

FOTO: FRANÇOIS BLAZQUEZ - OLIVIER POGGIANTI - STUDIO PRIGENT. CRÉATION : S.B & B CONSULTING.

SEGUIN MOREAU RINGRAZIA TUTTI I SUOI CLIENTI PER LA LORO FEDELTA' E FIDUCIA.

IN QUESTA BROCHURE SONO PRESENTI:

CHÂTEAU BRANE CANTENAC - CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD - CHÂTEAU PAVIE - BODEGAS RODA -  
PAGO DE CARRAOVEJAS - MAISON ROEDERER - MAISON MUMM & CIE - CHÂTEAU DAUZAC - CHÂTEAU DE  
BEAUCASTEL - MAISON OGIER - E. RÉMY MARTIN & C° - CHÂTEAU CARMES HAUT-BRION - CHÂTEAU PAPE  
CLÉMENT - CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION.

