



„Partner großer Weine seit 1952“

VOM VATER ZUM SOHN

Die Tonnellerie MILLET wurde 1952 im Herzen des Weinbaugebiets Bordeaux, nicht weit von Saint-Emilion gegründet.

Der Gründer, Guy MILLET, hat sein handwerkliches Wissen der Fassbinderei an seinen Sohn Dominique weitergegeben. Dieser leitet seit inzwischen 23 Jahren die Werkstätten, unter Beibehaltung der handwerklichen und auch regionalen Traditionen der Zunft, weitergegeben.

DAS HANDWERKLICHE ERBE

„Holzauswahl und Rückverfolgbarkeit“

Unser Eichenholz entstammt hauptsächlich den Wäldern Frankreichs, die vom Office National des Forêts (ONF), gemäß den Prinzipien der Nachhaltigkeit verwaltet werden. Die großen Wälder Mittel-Ost-Frankreichs und des Südwestens, namentlich der Massive von Tronçais, Bercé, Blois, Bellême und Senonches sind die Quellen unserer Holzbeschaffung.

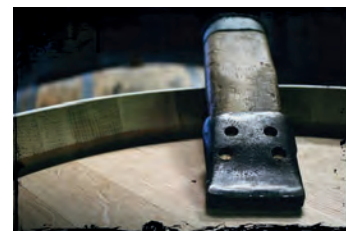
Dank einer durchgehenden Identifizierung jedes einzelnen Holzpostens bis hin zum fertigen Fass, können wir eine durchgängige Rückverfolgbarkeit unserer gesamten Produktion garantieren. Die individuelle Nummer eines Fasses erlaubt also, bis zum geografischen Ursprung der Eiche zurückzugehen.

HOLZTROCKNUNG & TRADITIONELLE FERTIGUNG

Wir pflegen die Kunst der natürlichen Trocknung unserer Rohdauben unter freiem Himmel in einem Zeitraum von 18 bis 36 Monaten. Sonne, Regen und Wind lassen im Lauf der Zeit unser Holz reifen, führen es zu seinem optimalen Feuchtigkeitsgehalt und erlauben die Entwicklung seines aromatischen Reichtums und seiner Tannine.

Unsere Werkstätten sind klein, aber fein: wir arbeiten in Einzelstückherstellung und jedes Fass wird mit größtmöglicher Sorgfalt gefertigt.

Die traditionellen Arbeitsabläufe des Fassbinderhandwerks werden hier alltäglich gepflegt, um individuell und den Wünschen des Winzers gemäß zu arbeiten.



INDIVIDUALISIERUNG

Terroir, Rebsorten, Weingarten und der Jahrgang erfordern, dass jedes Fass in Hinblick auf „seinen“ Wein geplant und gebunden wird. Sobald das jeweilige Holz und die Größe festgelegt sind, realisieren wir das Toasting, das Ihren Wünschen entspricht. Von ganz leicht bis richtig stark. Wir legen großen Wert darauf, Ihre technischen wie ästhetischen Wünsche individuell zu erfüllen.

AUSWAHL DES HOLZES - WIR BIETEN AN

Französische Eiche

- Kleinfässer : 26, 56, 110L
- Bordeaux Transport (22 ou 27mm)
- Bordeaux Château (22mm)
- Bordeaux Ferrée (22mm)
- 300, 400, 500L (27mm)

Amerikanische Eiche

- Bordeaux Transport 27 mm
- Optional mit französischen Böden

Akazie

- Bordeaux Transport 27 mm
- 300, 400L

DIE TOASTINGS

▪ Mittleres Toasting

In der Nase von delikater und milder Intensität, florale Anklänge an Vanille. Am Gaumen von guter Süße und ausgewogenen Tanninen.
-> Dieses Taosting ist in der Tat für die meisten Weine im Bordelaiser Stil angemessen, insbesondere bei Verwendung feinkörnigen Holzes.

▪ Mittleres Toasting PLUS

In der Nase intensive Aromatik, röstig-toastig, Gewürze, Anklänge an Schokolade. Am Gaumen rund, aber immer diskret, gut eingebunden Tannine.

-> Diese Art der Toasting ist ein guter Begleiter für voluminöse Weine, die ein kräftig-aromatisches Fass lieben.

▪ Toasting Mittel-Lang

Das Holz in der Nase reicht von mittelkräftig bis zurückhaltend, am Gaumen dicht mit guter Länge und Unterstützung der Frucht.

-> Dieses Toasting empfiehlt sich bei sensibleren Weinen, deren Sortencharakter zurückhaltender ist.

▪ Amber

Sehr zurückhaltende Nase, dank sehr niedriger Temperaturen während des Toastings, ohne Deckel, aber dafür sehr lange. Am Gaumen mit zarter Struktur und großem Respekt vor der Frucht.

-> Dieses Toasting empfiehlt sich für eine Reihe von Weißweinen, desgleichen für eher hellfruchtige Rotweine, auch innerhalb von Cuvées.

