

## LA CUVE TRONCONIQUE

Depuis 1735, la Tonnellerie Leroi réunit les meilleurs tonneliers capables de réaliser, en quelques heures seulement, des barriques de grande qualité.

Riche du savoir-faire, de la créativité et de l'exigence de la tonnellerie, les cuves Leroi ont vu le jour il y a plus de 30 ans, non loin de Cognac.

Créée dans les ateliers de Barret par un spécialiste, développée par une équipe d'experts, cette tonnellerie grands contenants s'inscrit dans la logique d'excellence Leroi.

Grâce à un cahier des charges strict, la fiabilité des cuves Leroi est garantie par des certifications obtenues.



Notre organisation nous permet de maîtriser 100 % de nos approvisionnements en chênes. L'expertise et le savoir-faire de plusieurs générations de notre merranderie nous autorisent à bénéficier des meilleurs chênes français propres à la fabrication de cuves et sélectionnés spécifiquement pour Leroi. Achetés principalement dans des forêts de l'Etat, à l'Office National des Forêts, nos chênes français sont certifiés PEFC. Débités en plots de chênes avivés de 54 et 65 mm, ils sont affinés naturellement à l'air libre pendant une durée de 36 à 48 mois.

Après un examen précis de la configuration de votre projet (utilisation et finalité des cuves, choix des accessoires, contraintes sur le terrain) nous élaborons un cahier des charges complet conjointement avec nos artisans tonneliers. Un descriptif clair, un plan de détail et un devis sont alors proposés. Après validation, le travail minutieux de construction de la cuve commence et progressera jusqu'à l'installation en cave.



TONNELLERIE LEROI

46, rue de Dizedon - 16100 Cognac - France

Tel: +33 (0)5 45 82 79 42

contact@tonnellerie-leroi.com - www.tonnellerie-leroi.com



## CUVES VINIFICATION ET FERMENTATION

Contenances	Litres	Hauteur (m)	Diamètre haut (m)	Diamètre bas (m)
10 Hl	1 000	1,26	1,13	1,26
20 Hl	2 000	1,55	1,40	1,55
30 Hl	3 000	1,75	1,58	1,75
40 Hl	4 000	1,91	1,72	1,91
50 Hl	5 000	2,05	1,85	2,05
60 Hl	6 000	2,17	1,95	2,17
70 Hl	7 000	2,28	2,05	2,28

1T	1264	1,36	1,22	1,36
2T	2544	1,67	1,50	1,67
3T	3809	1,88	1,70	1,88
4T	5059	2,06	1,86	2,06
5T	6337	2,23	2,00	2,23

### Accessoires inox inclus

Trappe Ø 600 mm fermeture standard	Tirage au Clair - Vanne à boule Ø 40
Bonde Hydraulique 4,5 L	Vidange Totale - Vanne à boule Ø 40
Dégustateur Inox	Vernis Alimentaire Microporeux
Thermomètre Inox	Cercles Peints en Noir

## CUVES OPEN TOP

Contenances	Litres	Hauteur (m)	Diamètre haut (m)	Diamètre bas (m)
10 Hl	1 000	1,26	1,13	1,26
20 Hl	2 000	1,55	1,40	1,55
30 Hl	3 000	1,75	1,58	1,75
40 Hl	4 000	1,91	1,72	1,91
50 Hl	5 000	2,05	1,85	2,05
60 Hl	6 000	2,17	1,95	2,17
70 Hl	7 000	2,28	2,05	2,28

1T	1264	1,36	1,22	1,36
2T	2544	1,67	1,50	1,67
3T	3809	1,88	1,70	1,88
4T	5059	2,06	1,86	2,06
5T	6337	2,23	2,00	2,23

### Accessoires inox inclus

Dégustateur	Vidange Totale - Vanne à boule Ø 40
Thermomètre	Vernis Alimentaire Microporeux
Porte ovale autoclave	Cercles Peints en Noir
Tirage au Clair - Vanne à boule Ø 40	Tain en Chêne de 15 x 15 cm

