



VICTORIA

VICTORIA

Spécialisée depuis plus de vingt ans dans la production de fûts en chêne américain, la tonnellerie Victoria est une référence historique sur le marché européen. Son expertise dans la connaissance du chêne et son savoir-faire traditionnel hérité de sa maison mère Radoux, en font une tonnellerie de tout premier plan, leader sur le marché espagnol. Grâce à un standard de qualité de haut niveau, les barriques Victoria figurent aujourd'hui dans les domaines viticoles les plus renommés.

L'ESSENCE DU CHÊNE BLANC D'AMÉRIQUE

Nous disposons d'une longue expérience d'approvisionnement en bois et sommes en mesure de sélectionner les meilleurs lots de chêne blanc d'Amérique (Quercus Alba). C'est dans la région du Missouri que nous choisissons exclusivement les plus beaux spécimens.

Le chêne blanc d'Amérique, riche en lactones et pauvre en tanins, confère au vin des notes de vanille et de noix de coco avec un apport mesuré de sucrosité.

Nos barriques Victoria offrent ainsi une belle complexité aromatique (vanille, sous-bois, clou de girofle, chocolat, fumé...) particulièrement recherchée par les vinificateurs.

Après une sélection rigoureuse, les lots de bois sont importés auprès de notre merrandier exclusif du Missouri.

Cette constance dans la provenance de la matière première nous permet de garantir d'une année sur l'autre la régularité du profil gustatif de nos fûts.





UNE MATURATION NATURELLE À L'AIR LIBRE DE 2 ANS ET 3 ANS

La gamme Victoria est constituée de deux niveaux de maturation: 2 ans et 3 ans. Les merrains, soumis à l'action de la pluie, du vent et du soleil, s'affinent pendant de nombreux mois avant d'être utilisés. Une étape essentielle qui permet de gagner en finesse et complexité aromatique.

La barrique Victoria 3 ans se différencie par sa très longue maturation. Respectueuse du fruit et de la typicité des vins, offrant une intégration parfaite du vin et du bois, elle est destinée aux vins de caractère et aux élevages longs.

— Cette barrique est disponible uniquement sur réservation.

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL ALLIÉ À UNE TECHNOLOGIQUE DE POINTE

Entièrement intégrée à Radoux, Victoria bénéficie du savoir-faire de sa maison mère et s'impose par le haut niveau d'exigence de ses produits et services.

Conciliant un travail artisanal avec une haute maîtrise technologique, les barriques Victoria présentent une homogénéité et une régularité exceptionnelles.

Chaque étape de la fabrication d'un fût est soumise à une série de contrôles et de tests sous la responsabilité de nos artisans et maîtres tonneliers.

Grâce à ce savoir-faire unique allié à une sélection rigoureuse des bois et à une chauffe précise et reproductible, Victoria s'est imposée comme la référence sur le marché de la barrique en chêne américain.



MISSOURI

Variété :	Quercus Alba
Provenance :	Missouri
Sourcing :	Merranderie exclusive
Maturation :	100% naturelle à l'air libre
Durées :	2 ans ou 3 ans
Capacité :	225 ou 300 litres
Chauffes :	6 niveaux d'intensités, régulières et reproductibles

Fûts transport 400L et 500L disponibles sur demande.



QUALITÉ, HOMOGÉNÉITÉ ET RÉGULARITÉ DES CHAUFFES

En plus des différents niveaux de chauffe, Victoria a développé des techniques spécifiques afin de proposer quatre gammes distinctes : Classique, Haute Expression, Grace et Forte.

Ces chauffes originales ont été étudiées pour apporter, selon le cépage et le temps d'élevage, un apport aromatique plus ou moins intense et complexe. Combinées avec les niveaux de chauffe, elles permettent de répondre à des objectifs précis et de s'adapter à différents cépages et types de vins

Nos équipes commerciales, constituées de professionnels expérimentés, sont à votre disposition pour vous conseiller et vous accompagner dans la réalisation de vos objectifs œnologiques.



Chauffe **CLASSIQUE**

La chauffe Classique permet de conserver les caractéristiques typiques du chêne américain.

Une barrique avec une haute intensité aromatique où prédominent des notes douces comme la noix de coco et la vanille, pour une intégration élégante dans le vin.

Convient de manière générale pour tous types d'élevages.

CHAUFFE CLASSIQUE	M	M+
Amande	**	**
Vanille	***	**
Bois frais - coco	**	***
Grillé, toasté	*	**
Intensité aromatique	*	**
Structurant - Intégration	***	**

INTENSITÉ : * Faible, ** Modérée, *** Intense

Chauffe **HAUTE EXPRESSION**

Pour la chauffe Haute Expression, la température et le temps de chauffe ont été développés afin d'atteindre une « dégradation » nouvelle et différente des composés du chêne, générant de nouveaux composés aromatiques et en réduisant certains.

Le résultat est une barrique d'une grande complexité aromatique, avec des notes plus épicées et balsamiques, le caractère Américain présent de façon plus subtile et un respect du fruit notable.

Cette chauffe est recommandée pour l'élevage des vins rouges et aussi des vins blancs.

CHAUFFE HAUTE EXPRESSION	M	M+
Amande	**	**
Vanille	*	**
Bois frais - coco	*	*
Grillé, toasté	*	**
Intensité aromatique	**	**
Structurant - Intégration	**	**

INTENSITÉ : * Faible, ** Modérée, *** Intense

Chauffe **GRACE**

La chauffe Grace permet de développer une palette aromatique complexe, respecter le caractère frais et fruité du vin et de réduire au maximum les whisky-lactones.

CHAUFFE GRACE

Amande	*
Vanille	*
Bois frais - coco	*
Grillé, toasté	**
Café	**
Intensité aromatique	**
Structurant - Volume	*

INTENSITÉ : * Faible, ** Modérée, *** Intense

Chauffe **FORTE**

La chauffe Forte permet un apport aromatique puissant disponible à la fois pour les vins et les alcools.

CHAUFFE FORTE

Amande	**
Vanille	**
Bois frais - coco	***
Grillé, toasté	***
Intensité aromatique	***
Structurant - Volume	*



VICTORIA

UNE MARQUE DU
GROUPE RADOUX



WWW.TONELERIAVICTORIA.COM