

# Les fûts à spiritueux

**Grâce à notre situation géographique, au cœur du vignoble de Cognac, nous avons acquis un véritable savoir-faire dans l'élaboration de fûts à spiritueux, et nous sommes fiers de compter parmi nos meilleurs clients les plus grandes maisons cognaçaises. Nous développons également notre savoir-faire avec des profils adaptés à l'élevage d'autres alcools bruns comme le Whisky ou le Rhum.**

Le vieillissement en fût de chêne est, pour les eaux-de-vie et spiritueux, le résultat d'un échange harmonieux entre le bois, le produit et l'air. C'est lors de cette étape fondamentale qu'un alcool gagne en couleur et s'enrichit en arômes.

Pour la fabrication des fûts à gros grain, nous utilisons exclusivement des bois français et préférentiellement des massifs proches du Limousin. La qualité de ces bois est reconnue comme idéale pour les eaux-de-vie. Ce bois, plus dense, favorise l'oxydation progressive et limite l'évaporation.

Nos grains fins sont plus naturellement issus du Centre et de l'Est de la France. Ils apportent une intensité colorante plus faible que le gros grain et participent à une complexité aromatique de type épicé, lactones.



Grâce à notre expertise dans la fabrication des fûts et à la sélection rigoureuse des bois, la qualité de vos spiritueux peut s'exprimer pleinement.



	TRANSPORT 225L	TRANSPORT 350L	TRANSPORT 400L
<b>CHÊNE FRANÇAIS GRAIN FIN</b>	✓	✓	✓
<b>CHÊNE FRANÇAIS GROS GRAIN</b>	sur demande	✓	✓

Le contrôle OakScan® est systématique sur l'ensemble des fûts Radoux en chêne français.

Des sélections sur mesure peuvent être proposées sur les fûts signalés par 