Super Fine Blend

Super Fine Blend, l'harmonie parfaite entre le bois et le vin

C'est un véritable idéal de perfection qui a guidé la création de la barrique Super Fine Blend par les ateliers Radoux. Issue d'un assemblage subtil entre l'origine des bois et la finesse du grain, elle répond, depuis des années, aux attentes des vinificateurs les plus exigeants.

Les bois sélectionnés sont rares et font l'objet d'une politique d'achats spécifique dans les meilleures forêts.

Super Fine Blend est donc produite en quantités limitées, en fonction de la matière disponible. C'est aussi ce qui en fait une barrique très recherchée, plébiscitée dans le monde entier par les crus les plus prestigieux.

La très grande finesse de son grain confère au vin une complexité aromatique maximale, libérée progressivement au cours de l'élevage, pour un apport de structure délicat, aux tannins fins et souples. Son potentiel aromatique élevé, à extraction très lente, constitue un véritable investissement qualitatif pour les maîtres de chai : recommandée pour des élevages longs, Super Fine Blend peut se révéler sur plusieurs cycles de vinification.

Super Fine Blend est aujourd'hui la barrique haut de gamme la plus diffusée dans le monde.

GAMME DISPONIBLE
EN BORDELAISE 225 LITRES
ET PIÈCE BOURGUIGNONNE 228 LITRES

CHÊNE FRANÇAIS
GRAIN SUPER FIN <1,5MM