

## LA CUVE TRONCONIQUE

**L**a tonnellerie Saury bénéficie d'une unité, plus que trentenaire, dédiée à la conception et à la fabrication de cuves. Ses connaissances acquises au fil des décennies lui confèrent le savoir ancestral et la tradition de l'excellence, spécifiques et nécessaires à la fabrication de cuves. Basés à Cognac, les artisans tonneliers détiennent les compétences nécessaires pour respecter les cahiers des charges les plus exigeants. Du choix de la matière première jusqu'au montage en caves de ces prestigieux produits, rien n'est laissé au hasard. La conception des cuves Saury est adaptée à chaque demande, aussi bien pour la vinification ou l'élevage des vins ou des alcools, grâce à un très large éventail d'accessoires spécifiques et uniques.

**P**our chaque projet, une analyse complète des contraintes techniques sur le terrain est effectuée et les accessoires sont précisément déterminés en fonction de l'utilisation de la cuve. Dès lors, un cahier des charges complet, un plan de détail du projet et un devis peuvent être élaborés. Après validation, la fabrication de la cuve peut commencer.



**L**a chauffe reste l'étape primordiale de la fabrication, elle associe le savoir-faire ancestral des maîtres tonneliers aux dernières connaissances oenologiques. C'est aussi le moyen mécanique qui permet de cintrer chaque douelle par l'action combinée de la chaleur et de l'eau. Selon le même procédé que celui utilisé pour les barriques, les maîtres tonneliers effectuent un bousinage de plusieurs heures, après une lente mise en température.

C'est durant toute cette étape, un véritable révélateur d'arômes, que la chauffe va pénétrer profondément au coeur du bois pour en extraire ses arômes les plus subtils.

**L**a traçabilité des lots de bois est vérifiée par nos qualitatifs qui réalisent un contrôle visuel et analytique de toutes les étapes clés de la fabrication.

Nous sommes engagés dans une démarche HACCP (système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments). LRQA nous délivre une « attestation de reconnaissance » de notre plan HACCP.

Bureau Veritas Inspection nous délivre une « attestation de reconnaissance » pour notre maîtrise de l'origine France de notre matière première chêne et pour notre maîtrise de la durée de vieillissement à l'air libre du bois qui compose nos cuves (attestation N°BV/102-1/RE).

## CUVES VINIFICATION ET FERMENTATION

Contenances	Litres	Hauteur (m)	Diamètre haut (m)	Diamètre bas (m)
10 HL	1 000	1,30	1,10	1,26
20 HL	2 000	1,60	1,35	1,55
30 HL	3 000	1,82	1,52	1,75
40 HL	4 000	1,96	1,76	1,91
50 HL	5 000	2,12	1,79	2,05
60 HL	6 000	2,23	1,89	2,17
70 HL	7 000	2,35	1,99	2,28

1T	1264	1,40	1,19	1,36
2T	2544	1,71	1,45	1,67
3T	3809	1,94	1,64	1,88
4T	5059	2,13	1,80	2,05
5T	6337	2,30	1,94	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	1,30	1,10	1,26
20 HL	2 000	1,60	1,35	1,55
30 HL	3 000	1,82	1,52	1,75
40 HL	4 000	1,96	1,76	1,91
50 HL	5 000	2,12	1,79	2,05
60 HL	6 000	2,23	1,89	2,17
70 HL	7 000	2,35	1,99	2,28

1T	1264	1,40	1,19	1,36
2T	2544	1,71	1,45	1,67
3T	3809	1,94	1,64	1,88
4T	5059	2,13	1,80	2,05
5T	6337	2,30	1,94	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