

## ORIGINE

*Chêne de forêts prestigieuses françaises à grain extra-fin.*

*M. Allary choisit des lots de merrains extra-fin tout spécialement pour la barrique Allary Diamant. Ces merrains sont élevés avec un empilage spécifiquement adapté à ce type de grain sur une durée minimale de 2 ans.*

**LA BARRIQUE ALLARY DIAMANT  
EST RECOMMANDÉE  
POUR UN ÉLEVAGE DES VINS  
DE 12 MOIS ET PLUS.**

## OPTIONS

- 1 Fonds chauffés
- 2 Marquage personnalisé de votre logotype au laser
- 3 Bonde silicone
- 4 Cercles châtaigniers "Bordelaise Allary Diamant 22 mm" \*
- 5 Cerclage noir \*

\* Les options 4 et 5 sont payantes, pour connaître les tarifs contactez votre commercial.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA BARRIQUE ALLARY DIAMANT

Capacités en litre	Hauteur en cm	Diamètre bout en cm	Diamètre bouge en cm	Epaisseur en mm	Poids en kg	Nb cercles galvanisés
225	95	55	70	22 ou 27	50 ou 55	6
<b>Bordelaise</b>	95	55	70	22	50	6 - 8
228	88	60	74	27	55	6

### CONSEILS DE PRÉPARATION AVANT UTILISATION

Enlever l'emballage plastique de la barrique.  
Oter la bonde et remplir la barrique d'eau froide pendant 24 heures. Vider la barrique.  
La laisser s'égoutter pendant 30 minutes environ.  
Entonner la barrique dans les 24 heures.

### CONSEILS DE STOCKAGE

Si vous ne souhaitez pas utiliser immédiatement la barrique la conserver dans son film plastique.  
L'entreposer dans un lieu adapté entre 75% et 80% d'hygrométrie à l'abri des courants d'air et des UV.

CERTIFICATION ISO 22000

