



## Grands Contenants

*900l and 1200l*  
*41mm*



[commercial@tonnellerie-de-mercurey.com](mailto:commercial@tonnellerie-de-mercurey.com)

Chemin de la Rolline 71640 Mercurey, France

[www.tonnellerie-de-mercurey.com](http://www.tonnellerie-de-mercurey.com)

“

**Notre expertise forêt  
appliquée aux grands  
contenants**

”

**100% Chêne Français fendu**

Pour plus de complexité durant l'élevage

**100% issu de notre merranderie**



*Un format conçu pour durer*

*Un apport discret et une micro-  
oxygénation optimale pour vos  
vins*

3 niveaux d'options :

- *Elevage*
- *Elevage Plus*
- *Elevage Premium*



## Pack Elevage

- Support berceau en Chêne
- Trou de bonde 50mm
- Vidange totale inox en sous face

## Pack Elevage Plus

Pack Elevage, avec en plus :

- Retour coudé en façade
- Vanne boule (Macon ou DIN 40mm)

## Pack Elevage Premium

Pack Elevage Plus avec en plus :

- Porte inox en façade
- Dégustateur
- Thermomètre mécanique
- Vanne de soutirage au clair en façade

*Autres options disponibles sur demande  
(Bonde hydraulique de type Bellot, Porte inox  
sur la coque, etc ...) : n'hésitez pas à nous  
consulter !*



	900L	1200L
Longueur	1500 mm	1510 mm
Largeur	1140 mm	1305 mm
Hauteur	1455 mm	1610 mm
Poids	200 kg	250 kg

Important : assurez vous que les dimensions indiquées ci-dessus sont compatibles avec votre cave. Un chariot élévateur est nécessaire pour déplacer les fûts.



## La Tonnellerie de Mercurey

De la forêt au merrain, puis au fût, la Tonnellerie de Mercurey est l'aboutissement d'une longue tradition familiale et de la passion personnelle de Carole et Nicolas TARTERET. Une gamme complète, conçue grâce à l'expérience acquise tant en France qu'à l'International, basée sur un concept unique d'assemblage des bois lié à des chauffes permettant d'en tirer la quintessence



Sustainable forest management  
Quality & Traceability  
Our NT Bois stave mill guarantees:  
A provenance of French origin.  
Complete traceability from the forest to the barrel.



ISO 9001 and ISO 22000 certifications  
Control and homogeneity, the traceability and consistency of our manufacturing process and our quality of service.  
Our collaboration with specialist oenological laboratories allows us to carry out tests of our wood, air supplies and water to avoid chemical contamination of our barrels.