

Tonnellerie

ORION



Orion no es sólo una cooperativa, no tenemos la cabeza en las estrellas, sino los pies en el suelo. Las personas son el centro de nuestras prioridades: espíritu de equipo, atención, compartir, escuchar, pasión...



— BALANCE DE CARBONO

Después de haber evaluado la huella de carbono en 2022, llevamos a cabo acciones concretas para reducir al máximo nuestro impacto sobre el medio ambiente. Al principio del 2024, somos muy altivos de presentar una caída de un 20 % de las emisiones y seguimos trabajando para que disminuyan cada vez más.

— OBJETIVO CERO RESIDUOS

Para minimizar el desperdicio, eliminamos los plásticos. En la zona de Burdeos, las barricas están repartidas en fundas de tela reutilizables, una protección eficaz y respetuosa del producto acabado.

— MEJORAR LA CONVIVENCIA

Superación personal, integración, espíritu rugby, humildad... son valores que corresponden a nuestras normas éticas. Somos uno de los mayores patrocinadores del equipo handisport de los Toros de Saint Jory desde cinco temporadas.

— PRODUCIR DE MANERA SOSTENIBLE

El envejecimiento de la cadena de abastecimiento en castaño, combinado con la degradación de los bosques por culpa del cambio climático, nos ha llevado a encontrar alternativas sostenibles. Nos decidimos por aros compuestos GIRONDOR, formados por un 30 % de sarmientos de vid.

— FORMACION

El CFA de Blanquefort acoge en el CHATEAU DILLON, la escuela de tonelería. El instructor, Régis Bonneron forma a 9 alumnos en 2024, entre ellos Yannick Thiebaud de la Tonelería ORION.

El aprendizaje de la cata con empleados voluntarios permite entender y concienciar al trabajo y la selección de las maderas y de los tostados. Periódicamente con Sophie Mur, enóloga que se encarga de la zona del Sur de Francia, pueden catar vinos para mejorar su conocimiento.



PARTENAIRE DE



Consciente del aumento del coste del roble, la energía, las materias primas y el transporte, nuestra tonelería ofrece un precio anual justo, para que todo el mundo pueda comprar nuestras barricas, sin comprometer la calidad ni el servicio.

Nuestra Línea para la campaña de 2024:

Modelos « Bordeaux Transport » 225L
o « Bourgogne Transport » 228L
Duelas de 22 o 27 mm

Assemblage Grains Fins ORION :

Selección de grano fino a partir de una mezcla de varios terruños. Su secado totalmente natural le confiere a la barrica innegables cualidades organolépticas con un presupuesto controlado.

Mezcla tradicional ORION :

La elegancia de una mezcla de duelas extrafinas, maduradas de forma natural. Según el tostado, aporta dulzor, tensión, frescor pero siempre con taninos elegantes.

Sélection Noble :

Una selección de duelas procedentes de los mejores bosques franceses. Larga maduración para una delicada expresión de los terruños. La barrica ideal para una maduración larga y prestigiosa.

Serie Forestal Artística :

Mezcla de 3 árboles de : Forêts des Colettes (03), de Fontainebleau (77) y de Bellême (61). TIEMPO DE SECADO : 48 meses

EDICIÓN LIMITADA :
100 ejemplares numerados

Los Tostados : precisión, profundidad, complejidad

Tostados elaborados según un saber hacer controlado por el tonelero asistido por un sistema de sondas láser que permite respetar un protocolo replicable y muy preciso.

Blanco :

Mucha fruta, frescura, tensión, apoyo, permanencia, muy poca madera

Rubio :

Mucha fruta, frescura, nariz de brioche, permanencia, delicadeza

XXL :

Fruta, frescura, toque de brioche, permanencia aromática, elegancia, digerible

Medio :

Equilibrio entre la fruta y la madera, tostado fino, volumen en boca, permanencia, una referencia

Medio Largo :

Volumen en medio de boca, complejidad aromática, vino y notas tostadas en sintonía, goloso

Medio + :

Amplitud, azúcar, complejidad, permanencia aromática, amplificador, respecto del vino

Fuerte :

Terciopelo, potencia, complejidad aromática, permanencia, intensidad organoléptica

Proceso Neptune :

Antes del tostado, extracción dominada de los taninos con agua para suavizar la boca y ampliar el vino. Se puede combinar con todos los tostados.