

# Châtillon

## SÉRIE CONFIDENTIELLE



Forêt de Châtillon  
(Côte d'Or)

### PROFIL AROMATIQUE

Code	Type	Source	Profil	Performances
CH	Forêt Unique	Massif de Châtillon Bourgogne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robuste</li> <li>• Vigoureux</li> </ul>	Naturellement dense en polyphénols. Exprime le bois frais et les tanins nobles du chêne. L'apport boisé reste tendu et nerveux.

### DONNÉES TECHNIQUES

Marque	Méthode	Cuissons	Objectifs	Recommandations
CH	Stabilisation Naturelle	L ML M+ F	Cuisson de surface. Rendu boisé phénolique sans expression de cuisson.  Cuisson "Sans Stress". Basse température. Rendu boisé équilibré.  Extraction à cœur pour davantage d'expression de cuisson et de boisé.  Extraction haute température favorisant les expressions empyreumatiques et le potentiel structurant du chêne.	Cépages Blancs & Cépages Rouges  Recommandé sur des élevages de 12 à 15 mois

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

La forêt de Châtillon couvre 84 000 hectares essentiellement privés, sa partie domaniale couvrant quant à elle 9 000 hectares. Le sol est majoritairement calcaire avec un réseau hydrographique important typique des sols de la Bourgogne viticole.

Une géographie vallonnée (300 mètres d'altitude, "la montagne bourguignonne"), offre un climat rigoureux à des chênes centenaires inexorablement voués à une croissance très lente. "Châtillon" reste pour la Famille Rousseau une expression incontournable de l'Esprit bourguignon. Elle est d'ailleurs une composante des assemblages sélectionnés pour leurs potentiels organoleptiques.

### RÉFÉRENCES DISPONIBLES

Volume (litres)	57	114	225	228	300	450	500	600
Hauteur (mm)	570	720	950	880	1020	1100	1100	1135
Fond Ø (mm)	400	480	550	595	610	725	770	860
Bouge Ø (mm)	380	590	700	730	770	890	950	1030
Épaisseur (mm)	27	27	27	27	27	27	27	27
Poids (Kg)	12	25	50	50	66	85	90	120
Nombre de cerclés galvanisés	6	6	8	8	8	8	8	6

