



DEMI MUID



Storia

Utilizzato per secoli per il trasporto del vino via nave, il suo nome deriva dalla mezza misura del MUID, che conteneva un tempo 1200 Lt. Lo spessore della sue doghe gli conferisce una longevità eccezionale.

Il legno e le sue caratteristiche organolettiche

Rovere sessile proveniente dalla Foreste demaniali coltivate ad Alto Fusto dall' O.N.F.

L'esclusivo utilizzo di rovere spaccato e non segato è il vero fondamento per una fabbricazione durevole nel tempo.

Le doghe, di uno spessore di 42mm, sviluppano i loro aromi in modo misurato grazie ad una tostatura specifica lunga e dolce così come l'apporto tannico moderato e morbido, che si fonde nel corso di un affinamento superiore ai 12 mesi.

Le nostre indicazioni di utilizzo

Le Demi Muid consente degli affinamenti lunghi con delle fasi di riduzione prolungate.

Utilizzo con vitigni mediterranei (Syrah, Grenache, Mourvèdre) e sui vitigni bianchi fini e aromatici (Sauvignon, Sémillon, Grenache, Muscat, Riesling, Chardonnay).

I benefici che il vostro vino ne trae

Questo prodotto, fabbricato in esclusiva da **SEGUIN MOREAU**, è di una longevità d'utilizzo eccezionale : Valorizza particolarmente le micro cuvées con degli affinamenti lunghi.

Alcune referenze prestigiose

Domaine Dagueneau

Domaine Ott

Mas de l'Ecriture

Domaine Chave

Domaine du Colombiers

Domaine de la Monardière

Domaine Durand

Domaine Capitoul

Mas Jullien

La Grange des Pères

Château de la Négly

