



**Tempo**, le fût d'occasion en toute sécurité au fil des millésimes.

#### La sécurité en Amont

Sélection de partenaires sérieux, rigoureux et fiables.

Réservation de fûts auprès des vignerons partenaires sélectionnés.

Fûts en chêne français uniquement et sur plusieurs types de contenants:  
225 L / 228 L / 300 L / 350 L /  
400 L / 500 L ET 600 L

Achat et contrôle des fûts à réception: vérification du cerclage, des douelles, des fonds...

Protocole de nettoyage «Tonnellerie Billon».

#### La traçabilité

Identification à 4 chiffres de chaque fût à l'entrée en atelier.

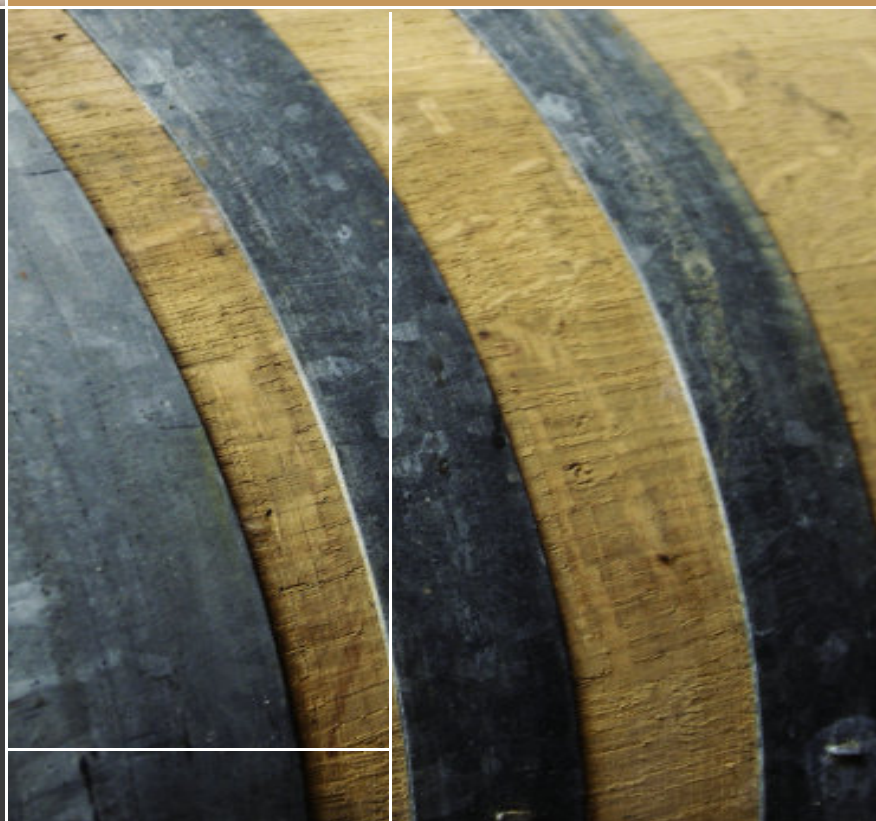
Mise sur fiche des informations relatives aux fûts (Tonnelier, âge du fût, nombre de vins, origine du bois, chauffe initiale et date de soutirage)

#### La finition

**Ponçage** extérieur des fûts

Possibilité inscription laser du nom du domaine

Apposition du label «Tempo»

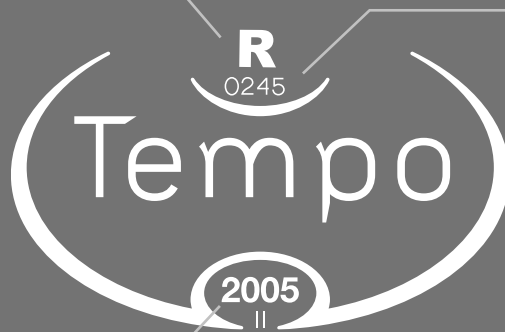


VOTRE CONTACT :  
DIDIER NAVARRO  
d.navarro@conceptovino.com  
tél. 06 20 76 61 93

# Tempo

la traçabilité en 4 points

**R (ou B)** : vin rouge  
ou blanc.



**Numéro identifiant**  
répertorie le vigneron,  
le tonnelier  
et le fût d'origine.

**Millésime**

de la fabrication du fût.

**I, II, III ou IV** : le nombre de  
vins passés dans le fût.



## PROTOCOLE DE NETTOYAGE DES FÛTS D'OCCASION Tonnellerie BILLON - BEAUNE



- Brûlage de la bonde à 50 mm (si diamètre inférieur)
- 
- Rince fût jusqu'à écoulement d'une eau claire (eau froide)
- 
- Nettoyage haute pression avec buse rotative
- 
- Nettoyage vapeur stérile  
sans défibrage du bois
- 
- Rince fût pendant 3 minutes (eau froide)
- 
- Perçage ou ouverture du trou de soutirage (broquereau)
- 
- Méchage
- 
- Égouttage 24 heures
- 
- Bouchage du trou de soutirage
- 
- Égouttage 48 heures
- 
- Méchage et fermeture du fût (bonde)
- 
- Contrôle et renouvellement du méchage si besoin
- 
- Ponçage et marquage du Label Tempo.

