



# CADUS

TONNELLERIE - FRANCE

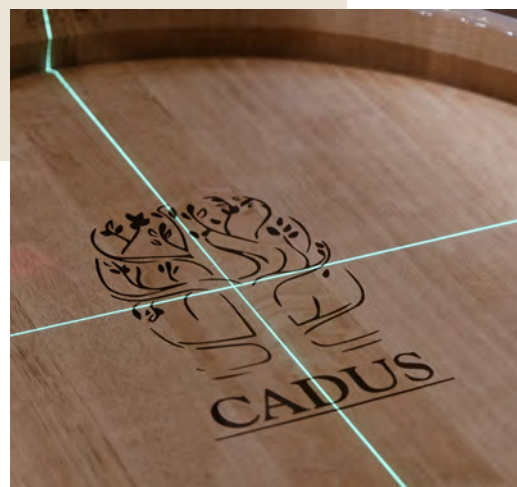


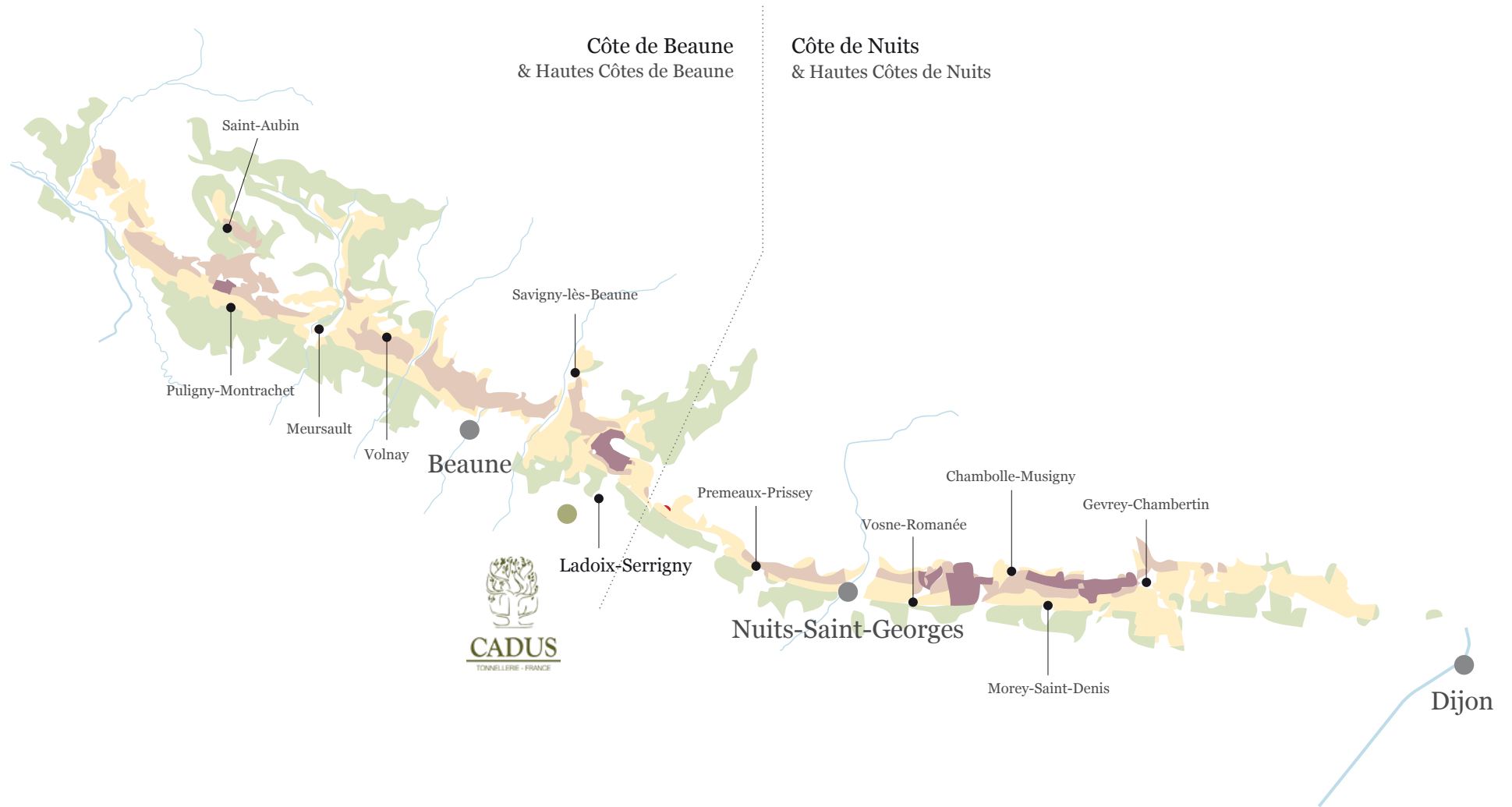
@tonnellieriecadus





LA PRECISIÓN DEL  
ROBLE AL SERVICIO  
DEL VINO







# LA TONELERÍA

## 1996

Creada en Ladoix-Serrigny en el corazón de la Climats de Borgoña

Dos socios complementarios y esenciales en el saber-hecho del tonelero:

**CANADELL** : “ merrandier ” desde 1950, asegura un suministro regular de lotes de roble en las regiones más buscadas de Francia.

**MAISON LOUIS JADOT** : productor histórico de grandes vinos de Borgoña desde 1859 en Beaune. El compartimiento privilegiado de experiencia permite a Cadus perfeccionar el estilo de las barricas en la búsqueda del respeto por los terroirs.

## ALGUNAS CIFRAS

### 39

empleados incluyendo  
27 toneleros

### 22

países en los  
5 continentes

### 6

responsables comerciales  
con 1 oficina en los EE UU

## 18 000 à 20 000

barricas hechas cada año





# EXPERENCIA

## MADERA

Alta calidad de la madera de duela seleccionada por nuestro socio merrandier, Canadell.

Este suministro regular procedente de los mejores bosques de roble de Francia garantiza la calidad constante.



## SELECCIÓN Y SECADO

Las duelas se ordenan en cuanto se reciben y se clasifican en función de su origen y de la fineza del grano.

El secado óptimo se realiza en el parque de la Tonelería, en el corazón de los Climats de Bourgogne.



## TOSTADO

El tostado de las barricas Cadus sigue un protocolo preciso con control de tiempo y temperatura por sonda de infrarrojos para liberar la expresión aromática del roble según la intensidad deseada.



## MONTAJE

La fabricación de las barricas se basa en el saber hacer tradicional francés del oficio de tonelero.

Los gestos son precisos, secuenciados y sometidos a un gran cuidado.

# LAS BARRICAS CADUS



BARRICAS HECHAS A MEDIDA - ORIGINE

UN PERFIL, UNA BARRICA - SENSORIEL

EXCEPTION - CBYCADUS

100% LOCALE - 47.07

EXCEPTION - CHAMBORD



# BARRICA HECHAS

## A MEDIDA

### ORIGINE®

**Elige la capacidad, el tostado y el origen del roble o una calidad de grano**

#### **ELECCIÓN DEL ORIGEN DEL ROBLE FRANCES :**

**BOSQUES EXCEPCIONALES FRANCESES :**  
Jupilles, Bertranges o Tronçais.

**BOSQUES DE REGIONES :** Nièvre, Allier o Vosges  
Asemblaje de diferentes bosques franceses

**ELECCIÓN DE LA CALIDAD DEL GRANO  
CON UN MESCLA DE ORIGEN DE BOSQUES :** grano fino, semi-fino

**ELECCIÓN DEL TOSTADO :** M-, M, M+, M++

**ELECCIÓN DE CAPACIDAD :** 225 a 500L





# UN PERFIL, UNA BARRICA

SENSORIEL®

## Un resultado de itinerario técnico

Está compuesto por cuatro barricas de una selección de roble francés cuyo tostado se adapta al perfil gustativo.

### FINESSE®

Respecta la fruta con una frescura amaderada.

Tostado: M-

### EQUILIBRE®

Mantén la tensión y la frescura.

Tosatado : M

### VOLUME®

Ofrece suavidad en el paladar medio y taninos sedosos

Tostado : M+

### INTENSE®

Revela el aroma aromático del roble y taninos estructurantes.

Tostado : M++





# BARRICA 100% LOCALE

## 47.07

### La elección del compromiso local con los colores de Borgoña

La tonelería Cadus se compromete a reducir su impacto ambiental y apoyar la actividad local al elegir proveedores en Borgoña en un radio local para la fabricación de las barricas.

Las coordenadas GPS de la tonelería Cadus, 47.07, 4.89, han sido elegidas para esta barrica en colores 100% locales.

La barrica 47.07 tiene su singularidad en el origen de su roble, procedente de los bosques de Borgoña, y de sus componentes con proveedores locales.

**CAPACIDAD:** 225 a 500L

**TOSTADO:** M-, M, M+ a M++

**AROS** grabados con el logo de la barrica 47.07 y sus detalles de color.





# LAS BARRICAS EXCEPCIONALES

## CBYCADUS®



**Al servicio de  
terroirs excepcionales**

**ORIGEN DEL ROBLE :** Selección de madera ultra premium de los bosques más hermosos de Francia con una gran calidad de granos.

**TOSTADO :** M-, M, M+, M++

**CAPACIDAD :** 225, 228 y 300L

Cantidades limitadas

## CHAMBORD



**Un grand cru de roble**

**ORIGEN DE LA MADERA :** Roble excepcional del bosque del Domaine national de Chambord en el Valle del Loira. Este robledal histórico rodea el castillo, una obra arquitectónica deseada por Francisco I en el siglo XVI.

**TOSTADO :** M-, M, M+, M++

**CAPACIDAD :** 225 y 228L

**MENCIÓN :** " Élevé en fût de chambord " (madurado en barricas de roble de Chambord) atestigua el carácter especial y la historia de esta barrica tan particular.

Cantidades muy limitadas



# ECO-COMPROMISOS

## PLANTAR HOY Y PARA MAÑANA

### «1 barrica comprada, 1 árbol plantado»

Desde 2015, la Tonelería se compromete a financiar la replantación de parcelas con la Pépinière Naudet. En 2022, esta contribución ha permitido la plantación de más de 70,000 árboles en diversas regiones francesas.

### Cáñamo local para nuestros embalajes

La experiencia de Géochambre en Borgoña nos ha permitido reducir el peso de los desechos con la tela de cáñamo biodegradable, reutilizable y compostable.

### Apoyo a la economía local

En 2023, Cadus llevó a cabo la Barrica de los Presidentes de la venta del domaine de los Hospices de Beaune.

La valorización de socios locales en la elaboración de barricas.

La acogida de jóvenes en situación de reinserción profesional con la asociación TAPAJ.







# LOS VIDEOS



CADUS



SELECCIÓN Y SECADO  
DE LA MADERA



DE LA TABLA  
A LA DUELA



PUESTA EN ARO DE LAS  
DUELAS Y TOSTADO



MONTAJE DE  
LAS BARRICAS



CONTROL Y  
ACABADO



# CADUS

TONNELLERIE - FRANCE

Tonnellerie Cadus

10 rue des 3 Noyers - " Les Lauchères " - 21550 Ladoix Serrigny - FRANCE

Tel. +33 (0)3 80 26 49 49 - [contact@tonnelleriecadus.com](mailto:contact@tonnelleriecadus.com)



[@tonnelleriecadus](#)

[tonnellerie-cadus.com](http://tonnellerie-cadus.com)