



+33 5 57 71 06 72
vinterre@live.fr
35 Allée de Mégévie
33170 Gradignan · France

www.vinetterre.com



TELLURIE
L'énergie de la **TERRE**

Retrouvez la force et l'énergie de la Terre !

LE GRANIT

Texture cristalline éblouissante

Le granit est une roche plutonique à texture grenue (d'où son nom).

C'est une pierre magmatique riche en quartz, feldspath et mica : plus il y a de quartz, plus il est dur.

Il s'est formé dans les profondeurs de la Terre à partir de la lente cristallisation du magma.

Inusable

Il n'offre pas de prise à l'usure du temps.

C'est une roche immuable qui a une assise terrestre offrant encre et fermeté.

Le granit est un matériau durable, avec une échelle de dureté Mohs de 6 sur 10.

Forte résistance à l'absorption d'eau.

Intemporel et unique

Ce matériau a plus de 300 millions d'années.

EFFETS SUR LE VIN

- Energie, pureté, tension
- Ionisant voire électrifiant apportant une certaine pétulance au vin
- Limpidité, éclat
- Finesse et côté soyeux

Sa structure cristalline a une action favorable sur l'activité ionique. Cela favorise la genèse de nombreux arômes secondaires et tertiaires du vin.

Il possède une grande inertie thermique (par exemple, il est utilisé pour faire des glaçons pour le whisky).

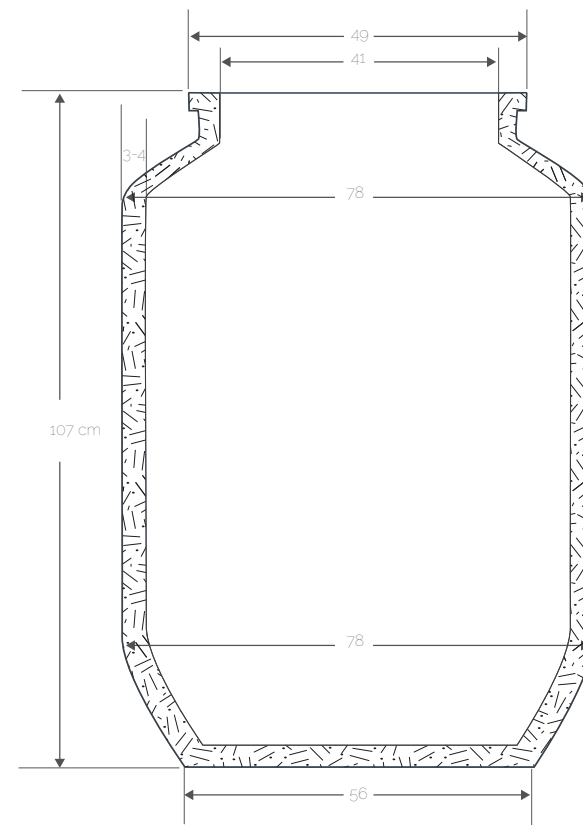
Tests : conforme au contact alimentaire et non-radioactif (certificat sur demande) 

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

masse volumique 2.69 g/cm³ | résistance à la compression 1400 kgs / cm² | porosité 0.06 %

conductivité thermique : 2.812 W/m.K | absorption d'eau : 0.33 %

Origine : Province de Hubei (près de Pekin), la carrière se trouvant à proximité de l'atelier.



Livré avec :
couvercle en granit,
joint et bouchon en silicone,
système de fermeture en inox,
palette en inox.
Poids : ≈ 300 kg

