

Alternatifs

Boise « Amédée »

- Bois de chêne Français maturation 24 à 36 mois.
- Le bois de Chêne : Protège de l'oxydation, renforce et stabilise la couleur, prépare le vin pour le vieillissement et effet anti-réduction.
- En vinification dès l'**encuvage**.
- Elevage pour un usage antioxydant.
- Possibilité de panacher les chauffes pour apporter de la complexité.
- Conditionnement en vrac de 10 kg. Possibilité de vente au détail.
- Filet polyéthylène de capacité 10 kg pour infusion en milieu liquide.
- Usage unique sur un seul vin.

FRAICHEUR (Mélange de chêne Européen et Américain)



Dégustation : Fraicheur et vivacité sans apport tannique.

Arômes : exhausteur floral et thiolé.

Dosage : **Blanc** / **Rosé 0.5 à 0.8 g/L**

PURE (Non chauffé)



Dégustation : augmente la structure et la sucrosité estompe le coté végétal. Effet antioxydant. Renforce les notes fruitées et apporte de la fraîcheur en préservant les caractéristiques du cépage.

Dosage : **Rouge : 1-4 g/L** ou en assemblage à partir de 1 g/L / **Blanc : 1-2 g/L**

Cépages : Tous.

FRUITE (Chauffe Médium)



Dégustation : Augmente la sucrosité, la structure et la rondeur, améliore l'équilibre et la subtilité.

Arômes : Met en avant le côté fruité, apporte un léger côté vanillé, noix de coco et caramel

Dosage : **Rouge : 2-4 g/L** ou en assemblage à partir de 1 g/L / **Blanc : 1-2 g/L**

Cépages : Blanc : Chardonnay, Altesse.

Rouge : Gamay, Pinot, Mondeuse fruitée.

VANILLE (Chauffe Moyenne +)



Dégustation : Augmente la sucrosité, la structure et la rondeur, améliore l'équilibre et la subtilité.

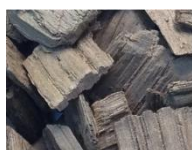
Arômes : vanille, moka, pain-grillé, chocolat, épices.

Dosage : **Rouge : 2-4 g/L** ou en assemblage à partir de 1 g/L / **Blanc : 1-2 g/L**

Cépages : Blanc : Chardonnay, Altesse.

Rouge : Gamay concentré, Pinot, Mondeuse concentrée.

EPICE (Chauffe Forte)



Dégustation : Structure le vin, apporte une longueur en bouche, de la puissance et un aspect plus gras

Arômes : moka, fumé, chocolat, caramel, épices

Dosage : **Rouge : 2 à 3 g/L** ou en assemblage à partir de 1 g/L / **Blanc : 1 g/L max**

Cépages : Blanc : Chardonnay en élevage, Altesse concentrée.

Rouge : Pinot et Mondeuse concentrés