

Les chauffe pour le chêne américain

La température et le temps de chauffe ont été développés afin de réduire la typicité "whisky lactones". Le résultat est une barrique d'une grande complexité aromatique, avec des notes plus épicées et balsamiques, le caractère Américain présent de façon plus subtile. Ces chauffe conviennent de manière générale pour tous types d'élevages.



Douceur et équilibre

Disponible à la fois pour vins blancs et rouges. Elle se caractérise par un apport aromatique où prédominent des notes douces comme la noix de coco et la vanille qui complexifient le profil fruité.



Intensité aromatique et complexité

Cette chauffe plus poussée, apporte des notes de type épicés, toasté, caramel plus intenses et une plus grande persistance en bouche. Elle est recommandée pour l'élevage des vins rouges et aussi des vins blancs.

	NEZ				BOUCHE			
	ÉPICES	VANILLÉ	BOIS FRAIS / COCO	GRILLÉ / TOASTÉ	FRUITÉ	SUCROSITÉ	VOLUME	PERSISTANCE
CLASSIQUE MOYENNE	••	••	••••	••	••	••••	••	•••
CLASSIQUE MOYENNE PLUS	•••	•••	•••	•••	•	••••	•	••••



Fort d'une longue expérience d'approvisionnement en bois américain, nous sélectionnons dans les meilleures forêts nos lots de chêne blanc d'Amérique (Quercus Alba).

C'est dans la région du Missouri que nous choisissons exclusivement les plus beaux spécimens. Le chêne blanc d'Amérique, riche en lactones et pauvre en tannins, confère au vin des notes de vanille et de noix de coco avec un apport intéressant de sucrosité. Nos barriques offrent ainsi une belle complexité aromatique (vanille, sous-bois, caramel, chocolat, épices, fumé...) particulièrement recherchée par nos clients en quête de boisé intense.

Après une sélection rigoureuse, nous nous approvisionnons auprès de notre merrandier et partenaire exclusif du Missouri. Cette constance dans la provenance de la matière première nous permet de garantir d'une année sur l'autre la régularité du profil gustatif de nos fûts.

La maturation, supérieure à deux ans, se fait aux États-Unis. Les merrains, soumis à l'action de la pluie, du vent et du soleil, s'affinent pendant de nombreux mois avant d'être utilisés. Une étape essentielle qui permet de gagner en finesse et complexité aromatique.