

Les chauffe pour les Vins Rouges

PURE

Respect du fruit et de la typicité

La chauffe Pure est destinée aux vinificateurs à la recherche de la pureté du vin, du respect du fruit et du terroir. Elle est réalisée à basse température pendant une longue durée. La cuisson douce et en profondeur permet de parfaitement respecter les arômes originaux du vin. Son action longue et délicate sur les tannins du bois fait gagner en volume, finesse et longueur. Elle apporte en bouche un remarquable effet de texture.

La chauffe Pure, associée à des grains fins et à une sélection OakScan® des bois, permet ainsi de respecter la matière première et de magnifier le vin afin de privilégier l'expression du fruit dans le respect de ses origines.

RÉVÉLATION

Harmonie et douceur

La chauffe Révélation est une chauffe d'intensité modérée qui a pour objectif d'apporter de la douceur au niveau aromatique (crèmeux, vanillé). Plus intense que la chauffe Pure, elle est adaptée à des vins de bonne structure auxquels elle apportera plus de volume, tout en respectant le profil du fruit.

ÉVOLUTION MOYENNE

Rondeur et élégance

La chauffe Evolution Moyenne privilégie le fruit et la rondeur des tannins. Cette chauffe, réalisée en deux phases, se caractérise par un apport aromatique équilibré, une bouche aux tannins arrondis et un apport de sucrosité.

CLASSIQUE MOYENNE

Intensité et structure

La chauffe Classique Moyenne est destinée aux élevages longs et aux vins de garde. Une cuisson lente et prolongée permet de développer un apport aromatique complet et de gagner en sucrosité et volume.



Exemple de couleur de chauffe de Pure à Moyenne +

ÉVOLUTION MOYENNE +

Rondeur et complexité

Alliant une première phase de chauffe longue et profonde à un bousinage plus intense, la chauffe Evolution Moyenne Plus se caractérise par une intensité aromatique gourmande (brioché, caramel...), tout en conférant rondeur et sucrosité en bouche.

CLASSIQUE MOYENNE +

Richesse et volume

Chauffe intense, elle répond tout particulièrement à des objectifs d'élevage longs. Elle se démarque par une remarquable longueur aromatique en fin de bouche.

FORTE

Puissance aromatique

Elle se caractérise par des apports de notes boisées, grillées, torréfiées et chocolatées. Une palette aromatique riche combinée à un apport de puissance en bouche.

INTÉGRATION

Fondu et finesse

La chauffe Intégration a été créée pour répondre aux besoins spécifiques des cépages délicats sensibles à l'apport de tannins. Montrant quelques notes de torréfaction au nez, elle se caractérise par une excellente intégration des tannins en bouche dès les premiers mois d'élevage.

	NEZ				BOUCHE			
	FRUITÉ / FLORAL	VANILLÉ	ÉPICES	GRILLÉ	FRUITÉ	SUCROSITÉ	VOLUME	PERSISTANCE
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	•••	••••	••
ÉVOLUTION MOYENNE	••	••	••	••	••	••••	•••	••
CLASSIQUE MOYENNE	••	•••	•••	•••	••	•••	•••	••
ÉVOLUTION MOYENNE PLUS	••	•••	••	•••	•	••••	••	•••
CLASSIQUE MOYENNE PLUS	•	••	••••	••••	•	••	••	•••
FORTE		••	••••	•••••		•	•	•••
INTÉGRATION	••		•••	•••	••	••	••	••