








Profil vins rouges concentrés et équilibrés

- **Cépages** : Merlot, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Carignan, Marselan, Mourvèdre, Monastrell, Corvina, Montepulciano, Saperavi, Boğazkere.

- **Nez** : fruits mûrs sans excès de maturité et sans notes végétales. Arômes de type fruits noirs (cerise, mûre, myrtille), épices (réglisse, garrigue, olive noire), floral (violette), minéral (schiste, pierre chaude).

- **Bouche** : concentrée et bien équilibrée avec une richesse tannique importante, du gras, une acidité équilibrée, des tannins puissants et mûrs ou légèrement collants, avec une bonne persistance.

LÉGENDE

	Intensité aromatique
	Intensité structurante
 6 — 18	Temps d'élevage (mois)
	Pas encore qualifiée
	Non conseillée
	Non disponible
	Recommandée

Chêne Français

225L / 228L

SUPER FINE BLEND
EXTRA FINE X-BLEND

OMEGA

GRAIN FIN

GRAIN FIN OAKSCAN 20

ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)

GRAIN MOYEN

300L

400L / 500L

Indice
Polyphénolique
Oakscan®35^{+/-}530^{+/-}740^{+/-}720^{+/-}440^{+/-}1050^{+/-}1045^{+/-}1045^{+/-}10

Chêne Américain

225L / 228L

300L

400L / 500L

Chêne Européen

225L / 228L

300L

400L / 500L

28^{+/-}728^{+/-}728^{+/-}7

PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
------	------------	-------------	-------------	--------------	--------------	-------------













Profil vins rouges très mûrs

- **Cépages** : Merlot, Grenache, Zinfandel (Primitivo), Touriga Nacional, Nero d'Avola, Tempranillo, Syrah, Saperavi.

- **Nez** : aromatique de type fruits confits (pruneau, figue, fraise écrasée, kirsch, noyau, fruits secs, fruits à l'alcool, pâte de fruit), épices (cacao, eucalyptus), végétal sec (tabac, fleur séchée, foin) pouvant être légèrement évolué.

- **Bouche** : moyennement concentrée à concentrée, avec une richesse tannique moyenne à importante, sucrosité, acidité basse. Tannins très mûrs pouvant être évolutifs ou légèrement secs en fin de bouche.

LÉGENDE

		Intensité aromatique
		Intensité structurante
		Temps d'élevage (mois)
		Pas encore qualifiée
		Non conseillée
		Non disponible
		Recommandée

	Indice Polyphénolique Oakscan®	
Chêne Français	225L / 228L	
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}
	OMEGA	30 ^{+/-7}
	GRAIN FIN	40 ^{+/-7}
	GRAIN FIN OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	40 ^{+/-10}
	GRAIN MOYEN	50 ^{+/-10}
	300L	45 ^{+/-10}
	400L / 500L	45 ^{+/-10}
	Chêne Américain	225L / 228L
300L		
400L / 500L		
Chêne Européen	225L / 228L	28 ^{+/-7}
	300L	28 ^{+/-7}
	400L / 500L	28 ^{+/-7}

PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
------	------------	-------------	-------------	--------------	--------------	-------------













Profil vins rouges variétaux

- **Cépages** : Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Petit Verdot, Carménère, Carignan, Lagrein, Öküzgözü.

- **Nez** : aromatique de type fruits frais, maturité modérée pouvant présenter quelques notes végétales. Arômes frais (fraise, groseille, framboise, bourgeon de cassis, feuille de tomate, poivron rouge), épices (type poivre, menthe poivrée).

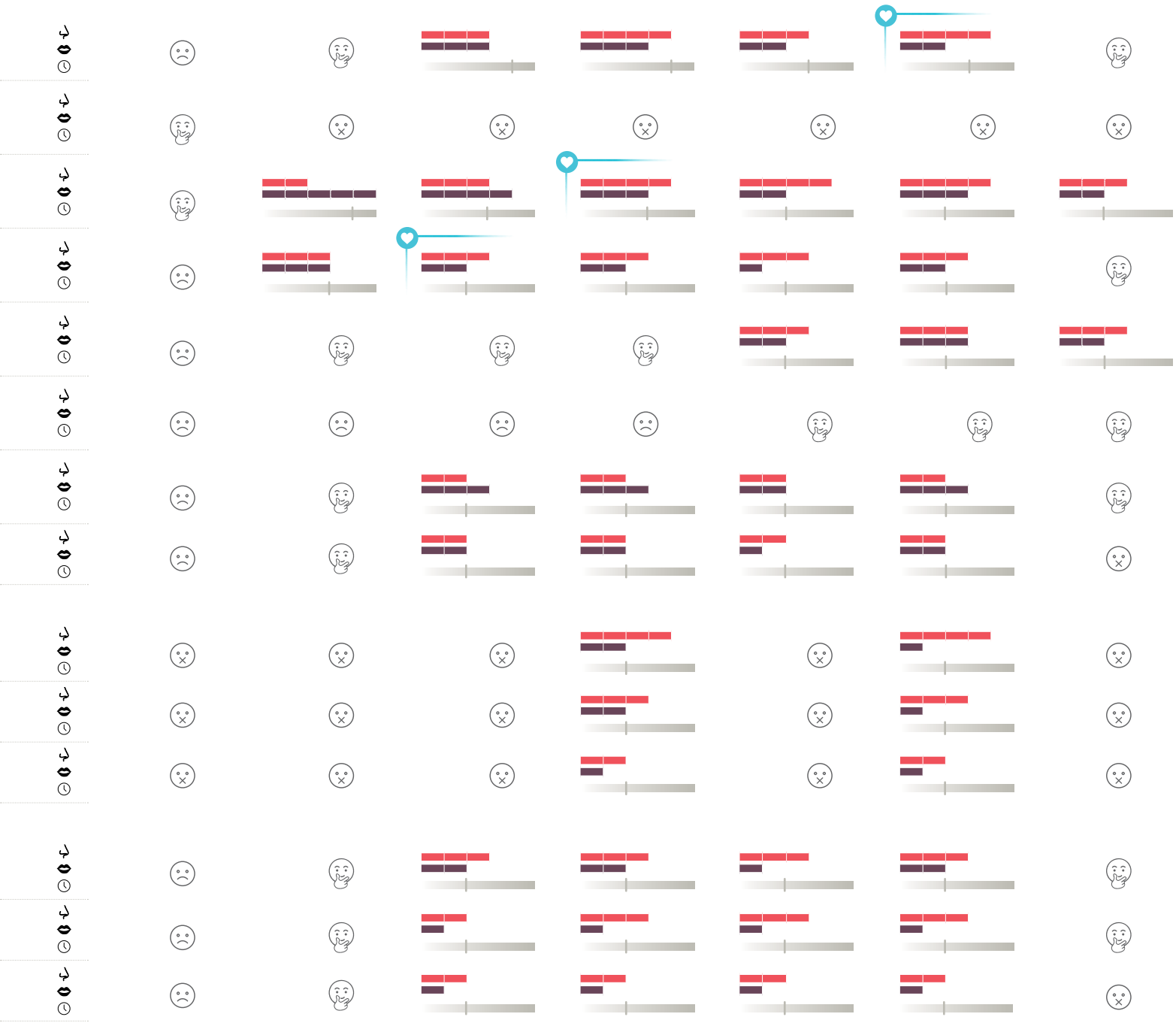
- **Bouche** : moyennement concentrée à concentrée avec une acidité présente. Tannins réactifs, pouvant manquer de rondeur.

LÉGENDE

		Intensité aromatique
		Intensité structurante
		Temps d'élevage (mois)
		Pas encore qualifiée
		Non conseillée
		Non disponible
		Recommandée

	Indice Polyphénolique Oakscan®	
Chêne Français	225L / 228L	
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}
	OMEGA	30 ^{+/-7}
	GRAIN FIN	40 ^{+/-7}
	GRAIN FIN OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	40 ^{+/-10}
	GRAIN MOYEN	50 ^{+/-10}
	300L	45 ^{+/-10}
	400L / 500L	45 ^{+/-10}
	Chêne Américain	225L / 228L
300L		
400L / 500L		
Chêne Européen	225L / 228L	28 ^{+/-7}
	300L	28 ^{+/-7}
	400L / 500L	28 ^{+/-7}

PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
------	------------	-------------	-------------	--------------	--------------	-------------










Profil vins rouges délicats

- **Cépages** : Pinot Noir, Grenache, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Franc, Barbera, Gamay.

- **Nez** : palette aromatique subtile et complexe. Arômes : fruits mûrs (cerise, fraise), fruits frais (framboise, groseille, cassis), pouvant être évolutifs ou fermentaires (tabac, fleur séchée, banane).

- **Bouche** : moyennement à peu concentrée, parfois un peu fragile et sensible à la prise de bois. Tannins fins pouvant être légèrement secs selon le niveau de maturité.

LÉGENDE

	Intensité aromatique
	Intensité structurante
	Temps d'élevage (mois)
	Pas encore qualifiée
	Non conseillée
	Non disponible
	Recommandée

	Indice Polyphénolique Oakscan®	
Chêne Français	225L / 228L	
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}
	OMEGA	30 ^{+/-7}
	GRAIN FIN	40 ^{+/-7}
	GRAIN FIN OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	40 ^{+/-10}
	GRAIN MOYEN	50 ^{+/-10}
	300L	45 ^{+/-10}
	400L / 500L	45 ^{+/-10}
	Chêne Américain	225L / 228L
300L		
400L / 500L		
Chêne Européen	225L / 228L	28 ^{+/-7}
	300L	28 ^{+/-7}
	400L / 500L	28 ^{+/-7}

PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
------	------------	-------------	-------------	--------------	--------------	-------------

