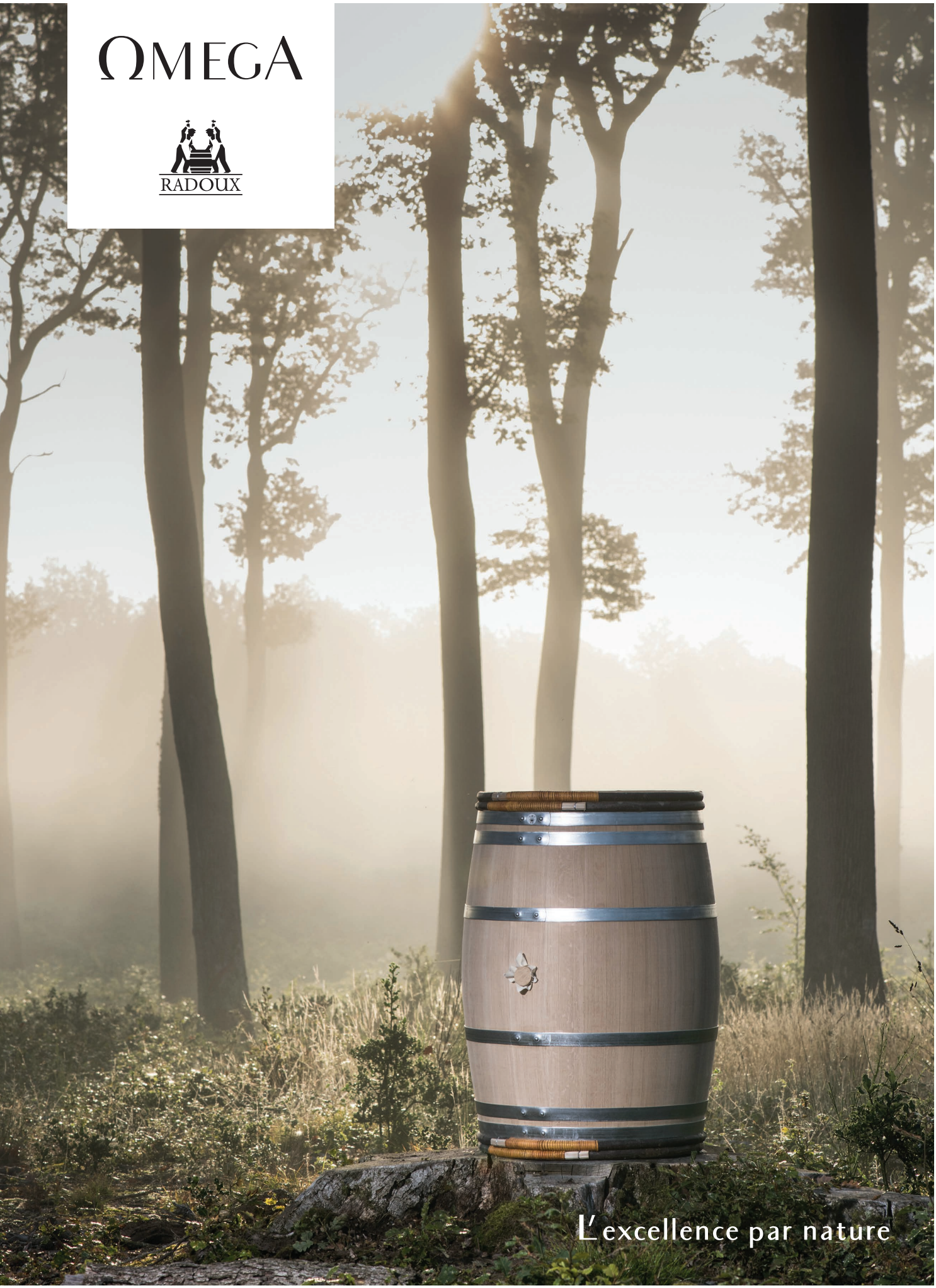
ΩMEGA

RADOUX



L'excellence par nature

OMEGA

RADOUX

A l'écoute de ses clients et des tendances du marché, Radoux a fait de l'amélioration continue de ses produits et services, une priorité. Pour répondre à une demande croissante de barriques respectueuses du vin, du fruit et du terroir, elle a mis au point une nouvelle ligne de barriques : Omega. Exceptionnelle par sa pureté et sa finesse, Omega révélera l'identité de vos vins avec élégance et discrétion.

— Convergence de connaissance, de savoir-faire et d'expérience

La nouvelle barrique Omega de Radoux est l'aboutissement d'années de recherches orientées vers une meilleure connaissance du bois, de la chauffe et de ses interactions avec le vin.

Elle réunit tous les savoir-faire des équipes de recherche et de production de Radoux qui, pour sa conception, se sont entourées de spécialistes de l'œnologie, consultants renommés, directeurs techniques, winemakers…

Point de convergence entre connaissances et savoir-faire, Omega est née de nombreux échanges, dégustations, retours d'expériences avec nos clients et les professionnels de la filière dans le monde entier.

— Un grand soin dans la sélection de la matière première et une maturation naturelle de plus de 3 ans.

Première tonnellerie à avoir introduit le critère du grain dans sa gamme, précurseur avec l'invention d'Oakscan®, Radoux pousse encore plus loin son exigence dans la sélection des bois avec le développement de la barrique Omega.

Pour Omega, les chênes proviennent d'un subtil assemblage des plus prestigieuses forêts françaises. Les douelles en grains fins sont rigoureusement sélectionnées pour son élaboration.

C'est depuis notre merranderie intégrée, située dans le Parc régional de la Brenne et offrant des conditions environnementales exceptionnelles que les merrains sont naturellement séchés à l'air libre pendant 3 ans.

Omega bénéficie du savoir-faire OakScan, innovation Radoux permettant le tri instantané des douelles en fonction de leur indice polyphénolique.

Ce procédé nous permet ainsi d'affiner notre sélection et de privilégier les choix d'indices polyphénoliques modérés afin d'atteindre un parfait équilibre de potentiel des bois (ni trop riches ou ni trop faibles en tannins et en lactones).

Grâce à Oakscan®, nous sommes en mesure de garantir une teneur en ellagitanins homogène et d'optimiser l'adéquation des bois utilisés avec l'objectif œnologique recherché.

— Respect du fruit et de la typicité

En dégustation, la barrique Omega apporte une belle mise en valeur du fruit, un équilibre entre rondeur, volume, tension et longueur en bouche. Les tanins sont enrobés exprimant fraicheur, élégance et finesse. La complexité des arômes fait la part belle à l'expression du fruit dans le respect de ses origines.

Omega est la barrique qui offre aux vins mûrs, un gain en rondeur et volume dans le parfait respect de leur fruit et typicité.

— La chauffe pure : une cuisson specialement adaptée

Pour la barrique Omega, nous avons développé une chauffe spécifique, destinée à favoriser la liaison entre les tanins du bois et ceux du vin.

Les chauffes traditionnelles de Radoux consistent en une cuisson lente et prolongée suivie d'une opération de bousinage (phase de finition avec montée en température) d'intensité variable permettant la mise en valeur d'arômes distincts (torréfaction, épices, vanille, noix de coco…).

Avec la chauffe Pure, seule la première phase de chauffe est réalisée, à basse température et en profondeur. Une cuisson douce et longue, qui permet de conserver le pouvoir sucrant des bois et de gagner en volume grâce à une faible action thermique sur des tanins longuement maturés.

—— Omega est une barrique de 225 litres disponible uniquement sur allocation.

Tonnellerie RADOUX
10, Avenue Faidherbe
CS 30113 - 17503 Jonzac
FRANCE

WWW.RADOUX.FR

COUVERTURE : Photo Paul Robin réalisée en foret de Loche.