

Les chauffe pour les Vins Blancs



PURE

Fraîcheur et pureté du fruit

Cette chauffe est destinée aux vinificateurs qui recherchent, pour leur vin blanc, le respect variétal et la fraîcheur. Elle peut tout aussi bien être adaptée à des vins de type Chardonnay, pour lesquels on veut maintenir la tension, qu'au respect de la fraîcheur des Sauvignons blancs. Très peu impactante aromatiquement, cette chauffe permettra un gain important en milieu de bouche et en persistance globale.



RÉVÉLATION

Sucrosité et douceur

Légèrement plus aromatique que Pure, cette chauffe a pour objectif d'arrondir les vins blancs, notamment par un apport vanillé léger. Elle est adaptée aux cépages blancs riches et concentrés.



ÉVOLUTION

Rondeur et volume

La chauffe Évolution privilégie la rondeur des tannins et s'adresse à des vins prêts à boire jeunes. Elle est caractérisée par un apport aromatique modéré et beaucoup de sucrosité en bouche.



CLASSIQUE

Puissance

La chauffe Classique est destinée aux élevages plutôt longs et aux vins blancs de longue garde (liquoreux). Caractérisée par un apport aromatique complexe, elle saura aussi renforcer le volume et la persistance en bouche.



INTÉGRATION

Structure délicate

Caractérisée par des apports structurants très modérés, cette chauffe peut se montrer un peu toastée au nez. Remarquable par son impact tannique délicat, elle sera adaptée aux cépages sensibles à la prise de bois.

	NEZ				BOUCHE			
	FRUITÉ / FLORAL	VANILLÉ	ÉPICES	GRILLÉ	FRUITÉ	SUCROSITÉ	FRAICHEUR	PERSISTANCE
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	••	••	••
EVOLUTION	•••	••	••	••	••	•••	•••	•••
CLASSIQUE	••	•••	•••	•••	••	•••	•	••
INTÉGRATION	••		••	••	••	••	•	••