



COMMUNIQUE DE PRESSE JANVIER 2019

NOUVELLE BARRIQUE ET NOUVELLE CHAUFFE ISSUES DE LA RECHERCHE RADOUX

Omega, la nouvelle barrique développée par 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.

Afin de répondre à une demande croissante de barriques respectueuses du vin, du fruit et du terroir, Radoux a mis au point une **nouvelle barrique : Omega**. Alliant l'expertise de Radoux dans la sélection des bois à une chauffe spécifique, Omega s'inscrit dans une nouvelle tendance de l'élevage sous bois.

Les merrains, issus de chênes sélectionnés dans plus prestigieuses forêts du centre de la France, **sont naturellement séchés à l'air libre pendant trois ans.**

Une double sélection est ensuite effectuée : un tri par le grain afin de ne retenir que les douelles en grains fins. Puis une sélection Oakscan afin de privilégier les choix d'indices polyphénoliques modérés. Ce procédé unique de tri des douelles mis au point par Radoux, permet de garantir une sélection de bois homogène et parfaitement équilibrée (ni trop riches, ni trop faibles en tannins et en lactones).

Pour mettre au point **sa nouvelle chauffe, Pure**, Radoux a réuni les savoir-faire de ses équipes de recherche et de production et s'est entouré de spécialistes de l'œnologie. La chauffe *Pure* est réalisée à basse température pendant une longue durée. Cette cuisson douce et en profondeur permet de conserver le pouvoir sucrant des bois et de gagner en volume grâce à une action thermique sur des tanins longuement maturés. Associée à des grains fins et à une sélection Oakscan des bois, elle permet de **respecter la matière première, de magnifier le vin tout en privilégiant l'expression du fruit.**

Après de nombreux essais sur différents types de vins – plus d'une centaine de sites testés dans quinze pays sur le millésime 2017 - Omega révèle tout au long de l'élevage une nette mise en valeur du fruit, un équilibre entre rondeur, volume, tension et longueur en bouche. Les vins présentent des tanins enrobés, de la fraîcheur, de l'élégance et de la finesse, une complexité aromatique laissant la part belle à l'expression du fruit.

CONTACTS PRESSE

TONNELLERIE RADOUX - Pierre-Guillaume Chiberry - 06 85 57 16 59 - pg-chiberry@radoux.fr

AGENCE NOUV'LR - Sophie Roussov - 06 27 48 37 43 - sophieroussov@nouvlr.fr