



HALL 1 - ALLEE C - STAND 3204

COMMUNIQUE DE PRESSE NOVEMBRE 2018

Omega : Radoux répond aux nouvelles tendances de l'élevage sous bois par l'innovation.

Précurseur de tendances, Radoux anticipe une nouvelle fois les besoins du marché du vin en développant une nouvelle génération de barrique : Omega. Exceptionnelle par sa pureté et sa finesse, Omega révèle l'identité des vins avec élégance et discrétion.



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.

RESPECT DU FRUIT ET DE LA TYPICITE

Conçue pour respecter au mieux le fruit et la typicité des vins lors de l'élevage, Omega réunit tous les savoir-faire des équipes de recherche et de production de Radoux avec la collaboration de spécialistes de l'œnologie et winemakers internationaux.

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 exprimant fraîcheur, élégance et finesse. La complexité des arômes fait la part belle à l'expression du fruit dans le respect de ses origines.

UNE MATURATION NATURELLE DES BOIS PENDANT TROIS ANS

Les chênes sélectionnés pour Omega proviennent d'un subtil assemblage des plus prestigieuses forêts françaises. Les merrains sont naturellement séchés à l'air libre pendant **trois ans** et seules les douelles en **grains fins** sont sélectionnées.

UNE SELECTION OAKSCAN

Omega bénéficie du **savoir-faire OakScan**, innovation Radoux permettant le tri instantané des douelles en fonction de leur indice polyphénolique. Ce procédé permet ainsi d'affiner la sélection des bois 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®, Radoux est en mesure de garantir une teneur en ellagitanins homogène et d'optimiser l'adéquation des bois utilisés avec les objectifs œnologiques recherchés.

UNE CHAUFFE *PURE* SPECIALEMENT ADAPTEE

Pour la barrique Omega, Radoux a développé une **chauffe spécifique, destinée à favoriser la liaison entre les tanins du bois et ceux du vin**. 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 action thermique sur des tanins longuement maturés.

La matière première est ainsi parfaitement respectée et le vin magnifié.

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

A DECOUVRIR A VINITECH - STAND 3204, ALLEE C, HALL 1

Radoux, une référence en Tonnellerie

Le Groupe Radoux s'impose comme un grand nom de la tonnellerie qui a su conquérir les producteurs de vins et eaux de vie les plus prestigieux au monde. Réalisant 80% de son chiffre d'affaires à l'exportation, il est présent dans le monde entier grâce à ses filiales en Australie aux USA et en Espagne. Depuis début 2012, Radoux a rejoint TFF Group, leader mondial incontesté sur les métiers du bois pour l'élevage des vins et alcools, ainsi que sur les produits de boisage pour l'œnologie.

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

www.radoux.fr