



Omega, l'excellence par nature

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 internationaux...

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

Les chênes 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 grain fin sont sélectionnées.

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, ni trop faibles en tannins et en lactones). Grâce à l'association d'OakScan® et d'une maturation de plus de trois ans, Radoux est en mesure de garantir une teneur en ellagitannins homogène et d'optimiser l'adéquation des bois utilisés avec les objectifs œnologiques recherchés.

La chauffe Pure : une cuisson spécialement adaptée

Pour la barrique **Omega**, Radoux a développé une chauffe spécifique, destinée à favoriser la liaison entre les tannins 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 et

en qualité de texture grâce à une action thermique sur des tannins longuement maturés. La matière première est ainsi parfaitement respectée et le vin magnifié.

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 tannins sont 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.

BARRIQUE DISPONIBLE
EN 225L, 228L ET 300L
(FINITION TRANSPORT OU CHATEAU)
UNIQUEMENT SUR ALLOCATION

CHÊNE FRANÇAIS GRAIN FIN
MATURATION 36 MOIS
SÉLECTION OAKSCAN®
CHAUFFE PURE