

Gamme Classic

D

DOMINOS

Caractéristiques techniques

Qualité **Provenance** Assemblage de chêne français qualité merrain
Maturation Vieillesse naturelle à l'air libre de 20 à 24 mois minimum

Dimensions & Poids **1 domino** L : 7 cm x l : 3 cm x H : 0,9 cm
1 sac de dominos = 10 kg

Conditionnement Filet infusion alimentaire de 10 kg –
Emballage PE-ALU

Chauffe **Chauffe tradition** Blonde, moyenne, longue
Durée 3 à 4 h



Profil organoleptique **Chauffe blonde** Respect du fruit, développement de la fraîcheur des arômes, tanins structurants.
Chauffe moyenne Complexité aromatique, structure ronde, apport de gras et longueur en bouche.
Chauffe longue Intensité aromatique, notes torréfiées, sensation de fruits très mûrs, volume.

Dosage conseillé & mise en oeuvre **Vin rouge** 3 à 8 g/l à partir de la fermentation alcoolique ou en élevage.
Vin blanc et rosé 2 à 4 g/l pendant la fermentation.

Temps de contact 4 à 6 mois – Déguster régulièrement pour un mariage chêne/vin optimum. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

Réglementation Se référer à votre syndicat d'appellation ou à la réglementation en vigueur sur l'utilisation de « morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins ».

Stockage À conserver hors sol dans son emballage d'origine, à température ambiante dans un local exempt d'odeur et de pollution atmosphérique.

Traçabilité & DLUO Se référer à l'étiquette sur l'emballage.

