

Gamme Flavors



STAVES 12

Caractéristiques techniques

Qualité	Provenance Maturation	Assemblage de chêne français qualité merrain Vieillessement naturel à l'air libre de 20 à 24 mois minimum
Dimensions & Poids	1 stave Pack 14 staves	L : 94 cm x l : 5 cm x H : 1,2 cm Équivalence 1,65m ²
Conditionnement		5 packs de 14 staves – Emballage qualité alimentaire PE-ALU – Carton de 70 staves ≈ 26,5 kg
Chauffe	Convection	Légère, moyenne, moyenne longue, Moyenne +  Chauffe Convection
Profil organoleptique	Chauffe Légère Chauffe Moyenne Chauffe M Longue Chauffe Moyenne +	Respect du fruit, développement de la fraîcheur des arômes tanins structurants. Complexité aromatique, structure ronde, apport de gras et longueur en bouche. Intensité aromatique, notes torréfiées, sensation de fruit très mûrs, volume. Notes épicées et fumées contribuant à la rondeur et la structure.
Dosage conseillé & mise en oeuvre	1 à 3 staves/hl	
Temps de contact	Minimum 8 à 10 mois à partir de la fermentation et en élevage. À suivre en dégustation pour un bon équilibre chêne/vin. 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.	