

## Caractéristiques techniques

<b>Qualité</b>	<b>Provenance</b> <b>Maturation</b>	Assemblage de chêne français qualité merrain Vieillessement naturel à l'air libre de 20 à 24 mois minimum
<b>Dimensions &amp; Poids</b>	<b>1 stave</b> <b>Pack 8 staves</b>	L : 94 cm x l : 5 cm x H : 1,8 cm Équivalence 1m <sup>2</sup>
<b>Conditionnement</b>		4 packs de 8 staves - Carton de 32 staves = 4m <sup>2</sup> ≈ 16 kg
<b>Chauffe</b>	<b>Convection</b>	Légère, moyenne, longue  Chauffe Convection
<b>Dosage conseillé &amp; Profil organoleptique</b>	<b>Vin rouge riche et concentré</b>  <b>Vin de structure moyenne</b>	0,5 à 2 staves/hl - Complexité, notes de vanille, noisettes, cerises noires, tannins enrobants, croquants, longueur en bouche.  0,5 à 1,5 staves/hl - Complexité, notes fruitées, structure, volume
<b>Temps de contact</b>		Minimum 12 à 14 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.
<b>Réglementation</b>		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 ».
<b>Stockage</b>		À conserver hors sol dans son emballage d'origine, à température ambiante dans un local exempt d'odeur et de pollution atmosphérique.
<b>Traçabilité &amp; DLUO</b>		Se référer à l'étiquette sur l'emballage.

Gamme Flavors

S

STAVES 18