

Gamme Classic

D

D O M I N O S

Caractéristiques techniques

Essence	Maturation	Chêne Vieillessement naturel à l'air libre de 20 mois minimum
Dimensions & Poids	1 domino 1 sac de dominos	L : 7 cm x l : 3 cm x H : 0,9 cm = 10 kg
Conditionnement		Filet infusion alimentaire de 10 kg – Emballage PE-ALU
Chauffe	Chauffe tradition Durée	Blonde, moyenne, longue 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.	

