

Gamme Classic

S

STAVES 9

Caractéristiques techniques

Essence	Maturation	Chêne Vieillisement naturel à l'air libre de 20 mois minimum
Dimensions & Poids	1 stave Pack 18 staves	L : 94 cm x l : 5 cm x H : 0,9 cm Équivalence 2 m ²
Conditionnement		5 packs de 18 staves – Emballage PE-ALU Carton de 90 staves ≈ 26,5 kg
Ch chauffe	Ch chauffe à coeur	Blonde, moyenne, longue  Ch chauffe à coeur
Profil organoleptique	Ch chauffe blonde	Respect du fruit, développement de la fraîcheur des arômes, tanins structurants.
	Ch chauffe moyenne	Complexité aromatique, structure ronde, apport de gras et longueur en bouche.
	Ch chauffe longue	Intensité aromatique, notes torréfiées, sensation de fruits très mûrs, volume.
Dosage conseillé & mise en oeuvre	Vin rouge	1 à 1,5 staves/hl (équivalence à 10 % fût neuf) : complexité aromatique, persistance du caractère fruité, fraîcheur, rondeur et sucrosité. 2 staves/hl (équivalence 25 % fût neuf) : complexité et intensité aromatique, subtiles notes épicées et torréfiées, volume, gras, sucrosité, longueur en bouche. 3 à 4 staves/hl (équivalence 50 % fût neuf) : expression aromatique intense, gras, sensation de fruits très mûrs.
	Vin blanc et rosé	1 à 2 staves/hl (équivalence 10 à 20 % fût neuf) : complexité, gras, longueur en bouche.
Temps de contact		Minimum 6 à 9 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.