

Chauffe CHÂTEAU

Une chauffe bordelaise classique et élégante, entretenue par augmentation graduelle de l'intensité du feu sur une courte période.

Nez
Arômes complexes
Moka, caramel
Cèdre
Equilibre et intégration du fruit

Arômes en bouche
Souligne le fruit
Elégance tannique
Texture & Structure intenses
Finale longue et complexe

Accords conseillés
Cépages rouges concentrés et structurés sur élevage long
Elevage : 12 à 24 mois
Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CHÂTEAU LONGUE { NOUVEAU }

Une chauffe longue en douceur, qui monte graduellement en intensité pour accompagner avec délicatesse la puissance de certains cépages.

Subtil et complexe
Souligne le fruit
Jolies notes gourmandes
Epicé

Belle attaque
Structure ample & soyeuse
Finesse tannique portant le fruit
Finale construite légèrement épicée

Cépages rouges centrés sur la finesse
Elevage : 12-18 mois
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, assemblages rouges

TRADITIONNELLE

Cette chauffe très adaptable est riche et équilibrée. Elle s'opère sur un feu modéré qui démarre intensément et décroît peu à peu.

Arômes classiques
Notes grillées
Vanille, épices et sucre roux

Bon équilibre avec le fruit
Volume en bouche
Ajout de toasté, structure intégrée
Finale subtile

Cépages rouges sur élevage intermédiaire
Elevage : 10 - 18 mois
Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Zinfandel

TRADITIONNELLE LONGUE

Cette chauffe longue et douce reste à chaleur constante et modérée jusqu'à la fin du processus où elle connaît un pic de température.

Ciblé sur le fruit
Arômes doux et riches du chêne
Déliçates notes fruitées et florales
Epice douce

Fruit mûr et doux
Structure subtile et finale toastée
Tension & longueur en bouche

Styles délicats soulignant le terroir
Elevage : 9 - 15 mois
Cépages : Pinot noir, Chardonnay, Syrah, Zinfandel, Merlot, Cabernet Sauvignon

BOURGUIGNONNE

Une chauffe pénétrante sur feu moyen durant une période prolongée. Cette chauffe expressive utilise un chapeau bourguignon classique vers la fin pour ajouter subtilement de la fumée aromatique.

Riche & élégant
Notes fumées, caramel
Epices douces

Fruits mûrs
Structure raffinée
Rondeur & complexité
Sucrosité

Rouges et blancs expressifs sur le fruit
Elevage : 9 - 15 mois
Cépages : Chardonnay, Pinot noir, Syrah, Merlot

AMBRE

Cette chauffe très expressive, s'opère par une très forte augmentation de la chaleur à la fin pour maximiser l'extraction et renforcer l'impact aromatique.

Expression très aromatique
Fruits mûrs
Sucrosité et vanilline

Intensifie le fruit
Structure solide
Douceur agréable en milieu de bouche

Rouges mûrs ne demandant pas un élevage long
Elevage : 9 - 12 mois
Cépages : Sangiovese, Merlot, Cabernet

OPALINE

Cette chauffe ciblée sur le fruit utilise un feu doux sur une période courte pour adoucir le bois tout en retenant le caractère du chêne.

Floral
Epices et muscade
Minéralité

Souligne la minéralité et les arômes d'agrumes
Finale intense
Structure ferme et élégante

Blancs s'exprimant sur la minéralité et les agrumes, soulignant légèrement le terroir
Elevage : 9 - 12 mois
Cépages : Chardonnay, Sauvignon blanc, Semillon, Chenin Blanc

Barrique immergée

HYDRO-DYNAMIQUE

Un procédé de chauffe exclusif tirant parti de l'utilisation de l'eau en mouvement pour réduire la charge tannique du chêne français et créer une barrique apportant élégance et finesse aromatique.

Fin et élégant
Arômes de fruits frais
Légères notes épicées

Bouche soyeuse et ronde
Pointes florales & fruitées
Finale longue

Rouges et blancs expressifs sur le fruit
Elevage : 9-18 mois

Personnalisation

Fonds Chauffés :

Augmente l'aspect toasté, apporte de la douceur et réduit les lactones du chêne. Adoucit la structure et ajoute un côté épicé.

Fonds Non-Chauffés :

Diminue l'aspect toasté, sublime les arômes du fruit. Ajoute de la structure et de la longueur en rehaussant le fruit.

Douelles allégées (22mm) :

Adoucit la structure des tanins et augmente l'oxydation.

Séchage plus long

(bois de 36 mois) :

Adoucit la structure des tanins du chêne. Pour les styles de vin plus délicats.