

GUIDE DES CHAUFFES

Chauffe	Nez	Arômes en bouche	Accords conseillés
CHÂTEAU Une chauffe bordelaise classique et élégante, entretenue par augmentation graduelle de l'intensité du feu sur une courte période.	Arômes complexes Moka, caramel Cèdre Equilibre et intégration du fruit	Souligne le fruit Elégance tannique Texture & Structure intenses Finale longue et complexe	Cépages rouges concentrés et structurés sur élevage long Elevage : 12-24 mois Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
CHÂTEAU LONGUE 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

GUIDE DES CHAUFFES

Chauffe	Nez	Arômes en bouche	Accords conseillés
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 Élevage : 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 Élevage : 9-12 mois Cépages : Chardonnay, Sauvignon blanc, Semillon, Chenin Blanc
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 Élevage : 9-18 mois
HYDRO-PURE Avec la fraîcheur comme objectif, cette chauffe à basse température pendant une longue durée donne de légères notes boisées et préserve le fruit en conférant au vin une finale subtile.	Fruité vif et notes florales légères. Pêche, pomme, pastèque, fruits blancs et jaunes.	Fraîcheur, équilibre et acidité, finale subtile.	Vins à dominante fruitée. Élevage : 9-18 mois Cépages : Chardonnay, Sauvignon blanc, Sémillon, Pinot Noir
ESSENCE DE CHANTILLY Une chauffe longue et douce ayant un faible impact toasté et soulignant le caractère fruité.	Fraîcheur et vivacité Notes minérales Caractère fruité	Belle fraîcheur en bouche Bonne longueur et texture soyeuse	Cépages rouges Élevage : 10-15 mois Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
ESSENCE DE MONTPENSIER Une chauffe longue et constante réalisée sur feu moyen pour accompagner des vins charpentés et puissants.	Notes torrifiées et boisées bien intégrées Respect du caractère fruité Légères notes épicées	Belle texture et volume en bouche Souligne avec élégance les tanins du vin	Cépages rouges Élevage : 10-18 mois Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Mourvèdre