



Tonnellerie
Quintessence
Bordeaux

	AROMA	PALADAR
CHÂTEAU	Aromas complejos a roble y tostados Moca, caramelo Cedro Un buen equilibrio e integración con la fruta	Realza la fruta Taninos finos y elegantes Añade estructura y firmeza al vino Final largo y complejo en boca
CHÂTEAU LONGUE	Sutil y complejo Respeto la fruta Voluptuoso, notas marcadas Notas especiadas	Entrada viva Estructura sedosa y volumen Taninos afinados que realzan la fruta Final largo y perfilado, con un toque especiado
CHÂTEAU EVOLUTION	Equilibrio aromático Fruta fresca Ligeras notas tostadas	Aporta frescura Dulzura en el paladar medio Estructura elegante Redondez Final largo e integrado
TRADITIONNELLE	Aroma clásico a roble Suaves notas tostadas Vainilla, especias y azúcar moreno	Buena integración con la fruta Aporta una buena estructura y un punto tostado Un sutil final
TRADITIONNELLE LONGUE	Vocación de respeto por la fruta Notas dulces y agradables a roble Permite la expresión de delicadas notas florales y frutales Toques especiados dulces	Fruta madura Una suave estructura y un leve carácter tostado al final Amplio y excelente final
BOURGUIGNONNE	Exuberantes y elegantes aromas Notas ahumadas, caramelo Especias dulces	Realza la fruta madura y Una estructura afinada Suavidad y redondez en boca Dulzor
AMBRE	Aromáticamente muy expresivo Fruta madura Fragancia a vainilla y sucrosidad	Fruta intensa Buena estructura Agradable dulzor en el paladar medio



Tonnellerie
Quintessence
Bordeaux

CARTA DE TOSTADOS

AROMA

PALADAR

OPALINE

Floral
Especias y nuez moscada
Notas minerales

Se complementa bien con una acidez fresca y sabores cítricos
Final intenso
Estructura firme y elegante

CRISTALLINE

Aromáticos de frutas realzados
Vibrante y pureza
Sutiles notas tostadas

Impacto sutil de roble con taninos finos
Suave, tostado estructural para un final prolongado

HYDRO-DYNAMIQUE

Refinado y elegante
Fruta fresca
Suaves notas especiadas

Sedoso, sensación redonda en boca
Afrutado y notas florales
Final amplio

HYDRO-PURE

Viveza en la fruta y suaves notas florales
Melocotón, melón, fruta blanca y amarilla

Frescura, equilibrio entre volumen y acidez, final elegante

ESSENCE de CHANTILLY

Frescura y vivacidad
Notas minerales
Respeto la fruta

Agradable frescura en el paladar
Buena longitud y sedosa textura

ESSENCE de MONTPENSIER

Notas tostadas muy bien integradas
Respeto por el carácter frutal
Ligeras notas especiadas

Añade estructura y volumen

ESSENCE de BOMMIERS

Fruta madura
Notas confitadas
Ligeros toques de vainilla y tostados

Respeto la fruta
Bella profundidad
Aporta estructura y volumen
Final suave y elegante