



Tonnellerie
Quintessence
Bordeaux

	CHAUFFE	NEZ	ARÔMES EN BOUCHE
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 Élégance tannique Texture et structure intenses Finale longue et complexe
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 Épicé	Belle attaque Structure ample et soyeuse Finesse tannique portant le fruit Finale construite légèrement épicée
CHÂTEAU EVOLUTION	Cette chauffe monte en intensité de façon régulière sur une période prolongée afin de contrôler l'extraction et l'équilibre de l'impact aromatique, préservant ainsi la rondeur et l'élégance.	Arômes équilibrés Fruits frais Notes légèrement grillées	Apport de fraîcheur Douceur en milieu de bouche Structure élégante, rondeur Finale longue et intégrée
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
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.	Arômes doux et riches du chêne Ciblé sur le fruit Délicates notes florales Épices douces	Fruit mûr et doux Structure subtile et finale toastée Tension & longueur en bouche
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 et élégant Notes fumées, caramel Épices douces	Fruits mûrs Structure raffinée Rondeur & complexité Sucrosité



Tonnellerie
Quintessence
Bordeaux

	CHAUFFE	NEZ	ARÔMES EN BOUCHE
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
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 Structure ferme et élégante Finale intense
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 et fruitées Finale longue
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
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
ESSENCE de MONTPENSIER	Une chauffe longue et constante réalisée sur feu moyen pour accompagner des vins charpentés et puissants.	Notes torréfiées et boisées bien intégrées Respect du caractère fruité Légères notes épicées	Belle texture et volume en bouche Souligne avec élégance les tanins du vin