

Gamme pour les vins

Depuis un grand nombre d'années nous avons étudié l'impact organoleptique des différentes forêts françaises sur les vins et alcools.

L'origine du bois est une source de variabilité importante, en lien bien sûr avec l'espèce. Nous avons noté dans nos expérimentations que les assemblages de forêt apportent une meilleure complexité aromatique.

La reproductibilité est également bien plus précise.

Les assemblages pour les vins blancs :

- **Etoile** : sélection de merrain type centre France 24 mois sec naturel grain mi-fin pour vin blanc
- **Burgonde** : sélection de merrain provenant de l'Est de la France. L'élevage du bois répond à un cahier des charges précis, elle est plus courte que les barriques dédiées au vin rouge.

Les assemblages pour les vins rouges :

- **Authentique** : sélection de merrain type centre France, 24 mois séchage naturel grains moyens
- **Select** : sélection de merrain provenant principalement du centre France, 24 à 30 mois de séchage naturel, grains moyens et grains fins.
- **XO** : sélection de merrain type centre France, 30 à 36 mois séchage naturel grains fins
- **Harmonie** : sélection de merrain type Europe de l'Est et fonds (chauffés) centre France, 24 mois séchage naturel grains moyens

DÉTAIL :

ETOILE : Elle respecte les thiols et la fraîcheur du fruit. Elle est parfaitement adaptée aux vins blancs pour des élevages à partir de 6 mois.

BURGONDE : Renforce le caractère du cépage Chardonnay, les apports de cette barrique sont discrets, nuancés, harmonieux. Respecte le fruit, renforce la tension, apporte une touche de fraîcheur en bouche. Son intégration est grande en fin d'élevage.

AUTHENTIQUE : Représentative du type "Jarnac". Pour des vins rouges de structure moyenne, apporte de la complexité au vin.

SELECT : Pour l'élevage des grands vins rouges recherchant la souplesse et les tanins fondus, en particulier le cépage merlot. Elle renforce la sensation de maturité et de rondeur du vin.

XO : Destiné à l'élevage des grands vins rouges concentrés. Apporte une certaine "sucrosité", du volume en milieu de bouche. Elle supporte les vins puissants en assouplissant la bouche par sa faible structure tannique.

HARMONIE : Barrique plus « économique » sur des élevages d'environ 12 mois. Le chêne de l'Est qui est souvent de la même espèce (Sessile) peut rivaliser avec des barriques 100% françaises en termes de dégustation, sur des vins rouges de structure moyenne et des élevages assez courts (environ 10/12mois). Il est important de savoir que la surface de contact des fonds représente de l'ordre de 30% sur une barrique de 225 Litres.

