



Chênessence : les gammes

Chênessence décline deux gammes qui répondent aux dernières pratiques œnologiques actuelles.

Gamme "Essentiel"

Cette gamme répond à des demandes d'objectifs d'élevage traditionnel.

La gamme **Essentiel** représente un large choix de produits qui varient selon les dimensions, granulométries, méthodes de chauffes, utilisables à chaque étape de l'élaboration de vos vins. Vous disposez ainsi de nombreux outils de boisés œnologiques qui contribueront à l'amélioration du potentiel de vos vins.

- Granulats Phase Fermentaire
- Copeaux Phase d'élevage
- Staves Phase d'élevage

Gamme "Alliance"

Aujourd'hui l'usage du bois alternatif à la barrique en œnologie a évolué de manière très significative.

Alliance correspond à des recettes mises en place en partenariat avec notre œnologue expert dans les relations bois-vin afin de répondre aux attentes de l'utilisateur. Apport de rondeur, douceur, fraîcheur, structure, à chaque objectif correspond un assemblage spécifique de type de bois et de procédés de chauffes. **Alliance** est le résultat de nombreuses années d'expérience. Complexité, maîtrise et facilité d'emploi sont les garanties de la gamme **Alliance**.

- Alliance Charnue
- Alliance Fruit mûr
- Alliance Tension