

DOUELLES F

LE PRODUIT

Les **DOUELLES F** de chêne français provenant des principales forêts de Quercus sessilis. Le bois est sélectionné directement en forêt et contrôlé durant toutes les phases de transformation pour assurer les meilleures caractéristiques sensorielles, d'homogénéité et de répétabilité qualitative.

Les douelles sont conçues pour le vieillissement en cuve. Elles diffusent lentement pendant le mois un "boisé" très fin, fondu et harmonieusement intégré au vin.

CARACTÉRISTIQUES

Les **DOUELLES F M-AROMA** apportent complexité et structure, conservent les caractéristiques du raisin, effet anti-réducteur, protègent contre l'oxydation, stabilisent et protègent la couleur du vin. LightOak F M-AROMA augmente la douceur, la structure, la longueur et la rondeur. Augmente l'équilibre et la finesse. Apporte des sensations de vanille, moka, pain grillé, chocolat et notes légèrement épicées.

Les **DOUELLES F M-STRUCTURE** aident au développement de la complexité, équilibre et volume. Stabilisent la couleur. Préservent les caractères variétaux avec effet anti-réducteur. Aident le processus de maturation. Augmentent la perception de la douceur, augmentent la sensation de structure, longueur et rondeur, augmentent l'équilibre et la finesse. Mettent en évidence les caractéristiques fruitées du vin et apportent des sensations de coco, vanille et légère caramélisation.

Les **DOUELLES F + 3 INTENSE** apportent complexité et structure, conservent les caractéristiques du raisin, effet anti-réducteur, protègent contre l'oxydation, stabilisent et protègent la couleur du vin. Apportent structure, force et longueur en conférant des sensations d'épices, fumé, pain grillé, chocolat, caramel, moka.

DOSAGE CONSEILLÉ

1-4 douelles/hl

TEMPS DE CONTACT

3-6 mois

CONDITIONNEMENT

Paquets en aluminium alimentaire de 30 pcs

Les DOUELLES F M-AROMA, M-STRUCTURE et +3 INTENSE sont conformes au code œnologique international.