

LIGHTOAK DOUELLES A

LE PRODUIT

Les **DOUELLES A** de chêne américain provenant des principales forêts de Quercus Alba. 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 A M-AROMA** apportent complexité et structure, préservent les caractéristiques du fruit, préservent les caractères variétaux avec effet anti-réducteur et anti-oxydatif. Stabilisent la couleur et préparent au vieillissement. Confèrent rondeur, richesse, profondeur et un enrichissement de la structure aromatique au vin avec des notes de noix, vanille, noix de coco, cappuccino et amande.

Les **DOUELLES A M-STRUCTURE** apportent complexité et structure, conservent les caractéristiques du raisin, effet anti-réducteur, protègent contre l'oxydation, stabilisent et protègent la couleur du vin. Confèrent douceur et rondeur en bouche, volume et légers tanins avec des notes de noix de coco, caramel, vanille, fruits exotiques, cannelle et miel.

Les **DOUELLES A +3 INTENSE** apportent de la complexité, préservent les caractéristiques du fruit, conservent les caractères variétaux avec effet anti-réducteur et anti-oxydatif. Stabilisent la couleur et préparent au vieillissement. Augmentent la complexité et le caractère du vin, en améliorant sa capacité de garde. Confèrent des notes de café, chocolat noir, noisettes grillées, cacao et pain grillé

DOSES D'EMPLOI

1-4 douelles/hl

TEMPS DE CONTACT

3-6 mois

CONDITIONNEMENTS

Paquets en aluminium alimentaire de 30 pcs

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