

allegro • une note de rondeur



allegro < STRUCTURE > **piano**
finesse

Forte des performances sur le développement **PIANO**®, et en réponse à la demande de sa clientèle, la Tonnellerie Rousseau lance **ALLEGRO**®.

Une alternative dérivée de son innovation pour un profil plus structurant privilégiant la complexité à la fraîcheur et à l'intensité du fruit.

Un cahier des charges commun

Allegro® s'adosse au même cahier des charges que **Piano**® pour un meilleur contrôle de ses performances, ainsi que pour optimiser la qualité et la reproductibilité.

La différence réside dans le niveau d'extraction* appliqué à ce fût.

L'objectif étant d'extraire plus de complexité et de potentiel aromatique propre au chêne et à la cuisson.

La Re-cuisson (principe de double cuisson) est fidèle aux critères retenus avec pour objectif la neutralisation des molécules extractibles indésirables (principe issu de l'innovation sur **Piano**®). Cette opération vise également à limiter les expressions empyreumatiques (arôme et goût de brûlé, fumé, torréfaction) engendrées par une température de cuisson plus élevée.

*Niveau de Toasting - temps de cuisson identique à une température plus élevée.

Un focus sur les cépages rouges et la complexité

Allegro® offre une alternative sur la rondeur, la complexité et l'apport boisé, tandis que **Piano**® performe sur la fraîcheur, le fruit et la délicatesse.

Le champ d'application sur des cépages plus structurés et riches en potentiel tannique s'impose de lui-même.

Allegro® s'applique également dans le cadre d'un renforcement de la structure du vin ou d'un travail sur la complexité aromatique inhérente à l'élevage en fût neuf.

Un apport boisé avec le minimum de contraintes

Dérivé du savoir-faire acquis sur la recherche propre à **Piano**®, ce développement est une solution sans les contraintes liées à l'élevage en fût traditionnel.



ALLEGRO® et ses performances :

- Démarche qualitative,
- Appétence du vin d'un point de vue consommateur,
- Authenticité du cépage, et conformité de l'appellation,
- Raccourcissement du temps d'élevage
- Lisibilité du vin,
- Aide à la prise de décision sur l'élevage,
- Innovation dans le profil aromatique boisé
- Simplicité d'utilisation,
- Garantie de performance et de reproductibilité du fût.



allegro® - le banc d'essai :

La Bourgogne une fois de plus aura hébergé le test sur le Millésime 2005 avec le concours des CEnologues qui auront participé au développement sur **Piano**®.

Les performances enregistrées ont atteint un niveau de satisfaction en ligne avec les attentes des utilisateurs et de la Tonnellerie Rousseau.

Le lancement mondial de ce fût est donc validé et effectif sur le millésime 2006.

Tonnellerie Rousseau

ZA les Champy F - 21160 COUCHEY - Bourgogne - France

Tél : +3 33 80 52 30 28 • Fax : +3 33 80 52 59 52

e-mail : tonnellerie.rousseau@wanadoo.fr • www.tonnellerie-rousseau.com