

## Tonnellerie ROUSSEAU Père et Fils



### Complément de Gamme / Tonnellerie ROUSSEAU

CODE	TYPE	SOURCE	PROFIL	PERFORMANCES
<b>Piano®</b>	Assemblage	CENTRE France	Boisé Discret, "sur le fruit"	Souligne le fruit, développe la fraîcheur tout en respectant la typicité du cépage et du terroir - Dynamise en fin de bouche
<b>Allegro®</b>	Assemblage	CENTRE France	Rondeur & Sucrosité	Un caractère fondu avec un léger complément de notes grillées - Tanins souples et charnus

#### Toastings (Cuissons) - Niveaux d'Extraction

MARQUE	METHODE	PYROLYSE - Toasting	OBJECTIFS	RECOMMANDATIONS
<b>Piano®</b>	<u>Double Cuisson</u>	"Toasting sans Stress". Basse température	Neutralisation des molécules indésirables. Extraction à coeur. Cuisson Longue à des températures très faibles pour obtenir une polymérisation stable des tanins sans développer d'arôme torréfié. La complexité de l'apport boisé n'est pas l'objet de ce type de cuisson. Mise en avant du fruit, typicité, style et Terroir.	<u>Cépages blancs.</u> Recommandé sur des élevages de 6 à 10 mois.
<b>Allegro®</b>	<u>Double Cuisson</u>	Extraction à cœur. Haute température. Apport énergétique pour davantage d'extraction	Développement des arômes empyreumatiques (torréfaction - pain grillé - moka). Beaucoup plus expressif que le ML. Une extraction qui favorise les échanges bois/vin sur les charges tanniques et les agents aromatiques.	<u>Cépages rouges.</u> Recommandé sur des élevages de 6 à 10 mois.

**Ce complément de gamme , axé sur une technicité des produits est éprouvé depuis le millésime 2004, L'objectif étant d'apporter des réponses plus précises aux contraintes d'élevage sous bois actuelles. La Tonnellerie ROUSSEAU souhaite à travers ces nouveaux développements se focaliser sur des questions telles que la lisibilité du vins, l'aide à la prise de décision pendant l'élevage, la possibilité de réduction des durées d'élevage, l'apport de caractère fruités plus intenses ainsi que le respect de la typicité du cépage et du terroir.**

Pour davantage de renseignements, merci de nous contacter au numéro suivant: + 33 3 80 52 30 28