

SYNTHÈSE PROFILS AROMATIQUES

| GAMME EXPERT | ORIGINE | TYPE DE GRAINS | |
|-----------------------------|--|------------------------|-------------------|
| | | GRAINS FINS ET MI-FINS | GRAINS EXTRA-FINS |
| Piano® | Assemblage Centre France | ● | |
| Allegro® | Assemblage Centre France | ● | |
| Forte® | Assemblage Centre France | ● | |
| GAMME TRADITIONNELLE | | | |
| MFC | Assemblage Centre France | ● | |
| MFE | Assemblage Est France | ● | |
| MF | Assemblage Toute France | ● | |
| SÉRIE CONFIDENTIELLE | | | |
| Tronçais | Centre France (Allier) | ● | |
| Bertranges | Centre France (Nièvre) | ● | |
| Châtillon | Centre France (Côte-d'Or) | ● | |
| MF36 | Assemblage Toute France, Séchage 36 mois | ● | |
| SÉRIE D'EXCEPTION | | | |
| Video® | Assemblage Toute France | | ● |
| Alto | Assemblage Toute France | | ● |
| Collection Hexagone | Selon sélection de chêne | ● | |

CHAUFFES ET APPORTS AROMATIQUES

- L** Chauffe mécanique de faible intensité et de faible durée. Notes de chêne frais, légers amers pour une tension soutenue.
- ML** Extraction en profondeur. Le fût passe plus de temps sur le poste de cuisson, une flamme d'intensité modérée favorise une extraction plus lente et plus en profondeur. Développe des arômes fruités et floraux
- M+** Chauffe plus intense, temps de cuisson moins long, mais avec une flamme d'intensité plus importante. Développe des arômes de chocolat noir, moka, de légère torrification.
- FORTE** Chauffe intense, expression boisée plus tonique. Arômes profonds de torrification.

| PROFIL | PERFORMANCES ET IMPACT SENSORIEL | RECOMMANDATIONS / APPLICATIONS |
|--|---|---|
| Authentique, boisé discret, sur le fruit | Arômes authentiques de fruit. Souligne la fraîcheur du fruit, la minéralité et la spontanéité | Cépages blancs, élevages de 10 mois et moins |
| Rondeur et sucrosité | Harmonieux, apport boisé modéré avec un léger complément de notes grillées | Cépages rouges, élevages de 10 mois et moins |
| Arômes empyreumatiques, pain grillé, café moka | Un apport boisé très structurant sur des tannins de chêne expressifs, mais tout en rondeur et en générosité | Cépages rouges, élevages de 10 mois et moins |
| Rondeur, expression beurrée, complexité, touche de vanille | Charnu et rond, sensation de gras, arômes beurrés et vanillés | Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois |
| Structure tannique renforcée, apport boisé | Arôme de bois frais, expressif, influence boisée élégante | Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois |
| Équilibre entre apport aromatique du chêne et structure | Tannins fins, caractères boisés très fondus | Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois |
| Rondeur, opulence, générosité | Développe une expression naturellement beurrée et grasse. Soupçon de notes vanillées | Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois |
| Équilibre, élégance et tenue | Densité tannique mesurée, élégance et noblesse | Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois |
| Structure, robustesse, vigueur | Apport boisé tendu et nerveux. Exprime le bois frais et les tannins nobles du chêne | Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois |
| Élégance, discrétion, sur le fruit | Quintessence tannique du chêne | Cépages blancs et rouges, élevages de 11 à 18 mois |
| Authenticité, boisé discret, texture, longueur, sur le fruit | Souligne la fraîcheur du fruit, révèle la typicité et le caractère propre à chaque vin | Cépages blancs et rouges, élevages de 11 mois et plus (jusqu'à 24 mois) |
| Riche, profond, onctueux et légèrement grillé | Impact boisé complexe, structure profonde. Ajoute de la texture, sans masquer le fruit | Cépages rouges, élevages de 11 mois et plus (jusqu'à 24 mois) |
| Selon sélection de chêne | Selon origine de bois | Selon origine de bois |