



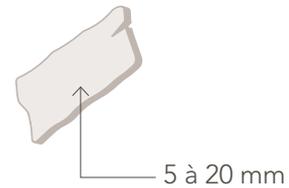
## COPEAUX

*Issus de bois de haute qualité tonnelière, les copeaux sont utilisés pour une diffusion rapide d'arômes et de puissance tannique.*

*Ils assurent la finition du vin avant commercialisation.*

### INFORMATIONS TECHNIQUES

- Origine :** Chêne français sélectionné selon nos critères qualité.
- Traçabilité :** Par lot, bois 100% Français certifié PEFC, provenant majoritairement des forêts gérées par l'ONF.
- Séchage et maturation :** 24 mois à l'air libre sur parc en Champagne.
- Process de fabrication :** Bois sec éclaté, tamisé, stabilisé.
- Chauffe en roaster :** "Cocotte-rôtissoire". Cuisson complexe multi-effets, grillée en surface, pénètre en profondeur, concentre les parfums.
- Volume occupé par 1 kg :** 3,3 L.

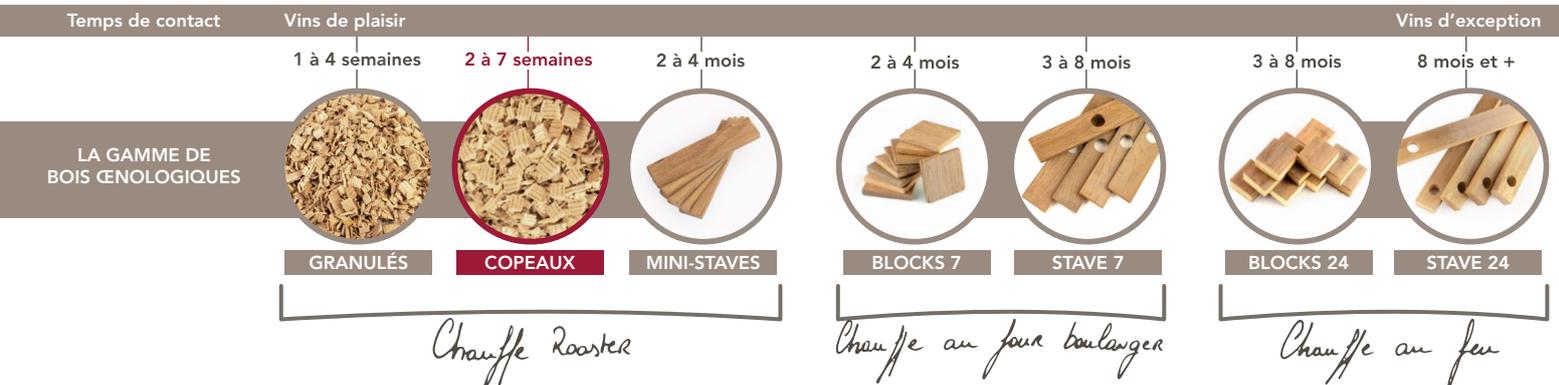


### CONDITIONNEMENT

- Un carton de 15 kg contient deux filets à infusion de 7,5 kg
- 1 palette : 16 cartons = 240 kg

#### CONDITIONS DE CONSERVATION

Hors-sol dans l'emballage d'origine, entre 5 et 28°C en environnement sec et sain réservé à des produits alimentaires. Ne pas exposer aux odeurs. Se conserve 3 ans dans l'emballage d'origine, fermé.



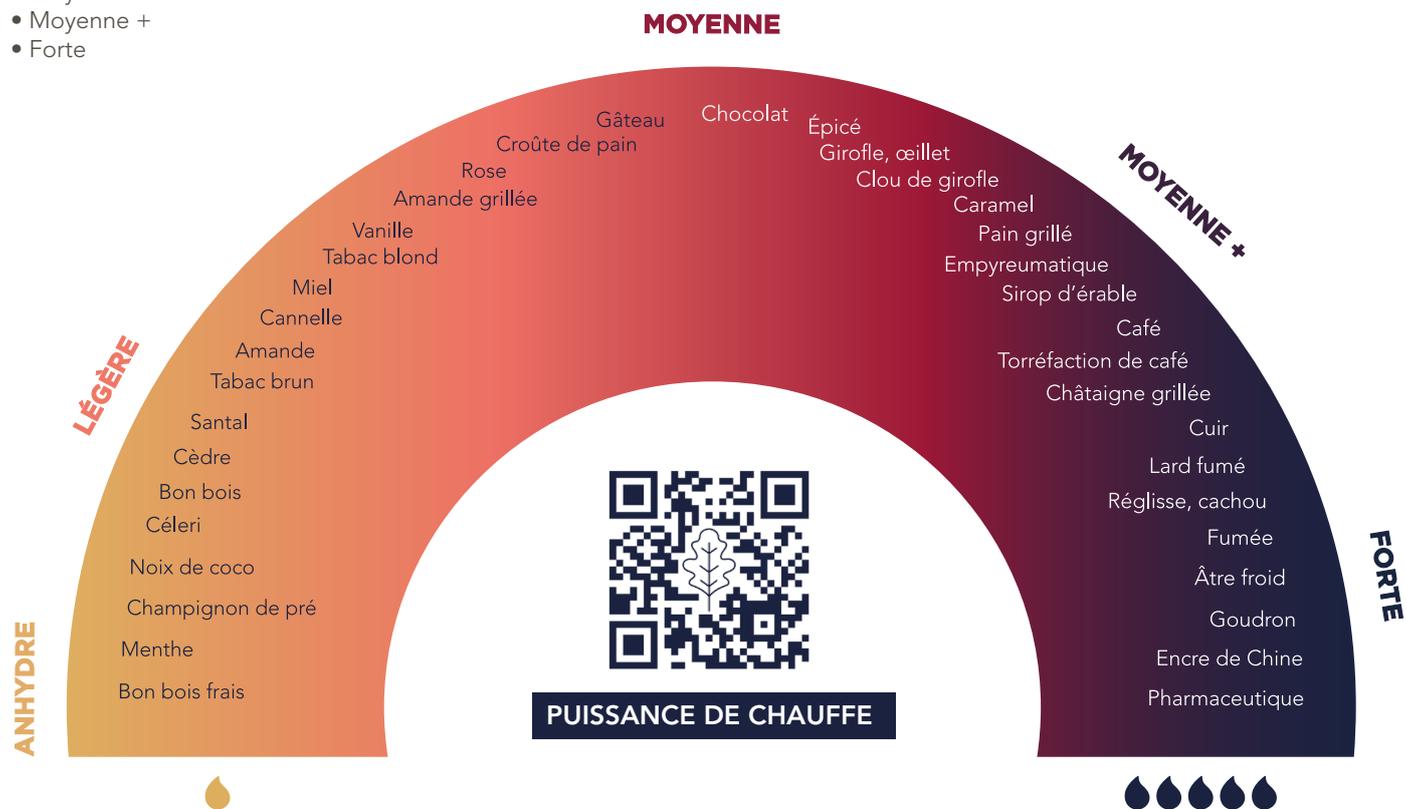
### NOS ENGAGEMENTS



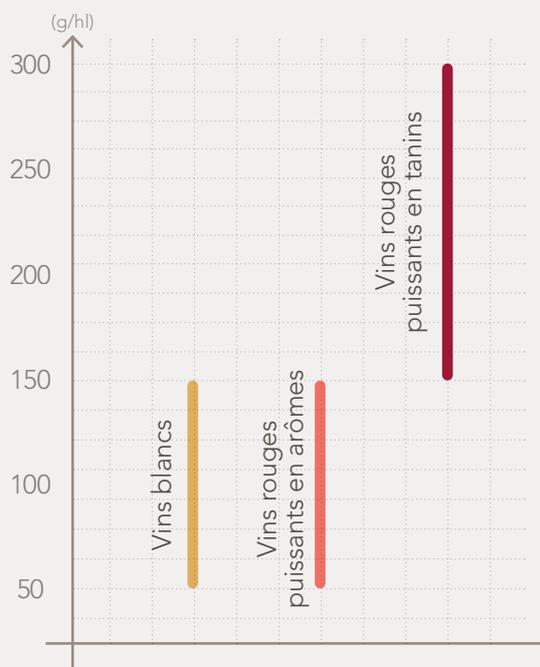
# COPEAUX | Palette aromatique

5 niveaux de chauffe disponibles :

- Anhydre
- Légère
- Moyenne
- Moyenne +
- Forte



## • DOSAGE



• UTILISATION :  
Fermentation et/ou élevage

• DUREE D'ELEVAGE :  
2 à 7 semaines

## EFFETS

- Gain en complexité aromatique.
- Apporte rondeur et sucrosité.
- Masque le caractère végétal.

## UTILISATION

Vins blancs

- Après débouillage en début de fermentation alcoolique
- Soit en élevage
- Durée de contact selon objectifs

Vins rouges puissants en arômes

- Ajout en réception de vendange et/ou macération
- En cours d'élevage
- Durée de macération selon objectifs

Vins rouges puissants en tanins

- Ajout en réception de vendange et/ou macération
- En cours d'élevage
- Durée de macération selon objectifs