



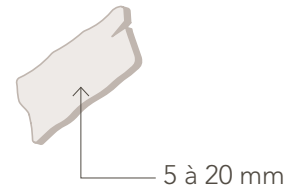
COPEAUX

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.

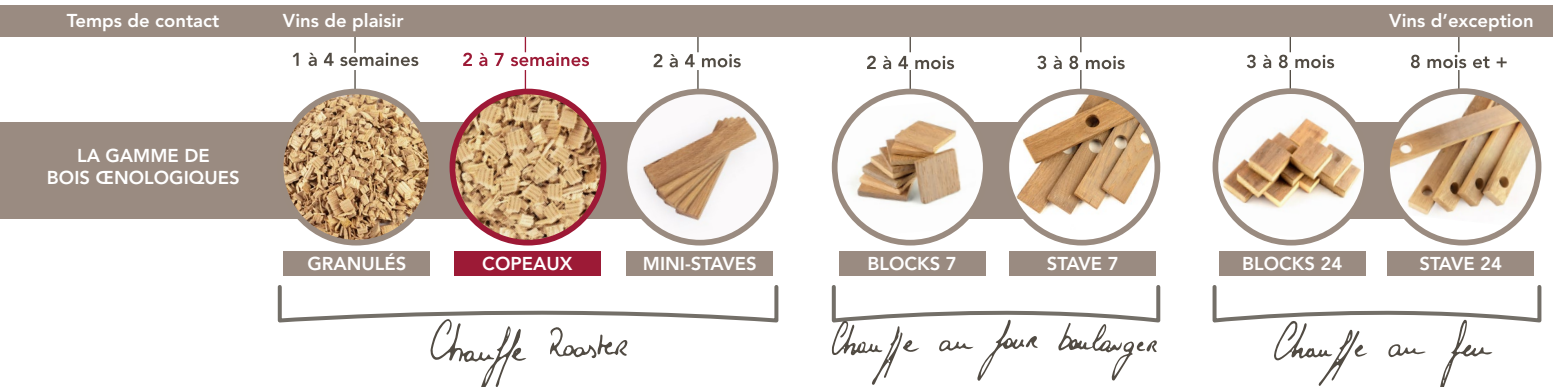


CONDITIONNEMENT

- 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.



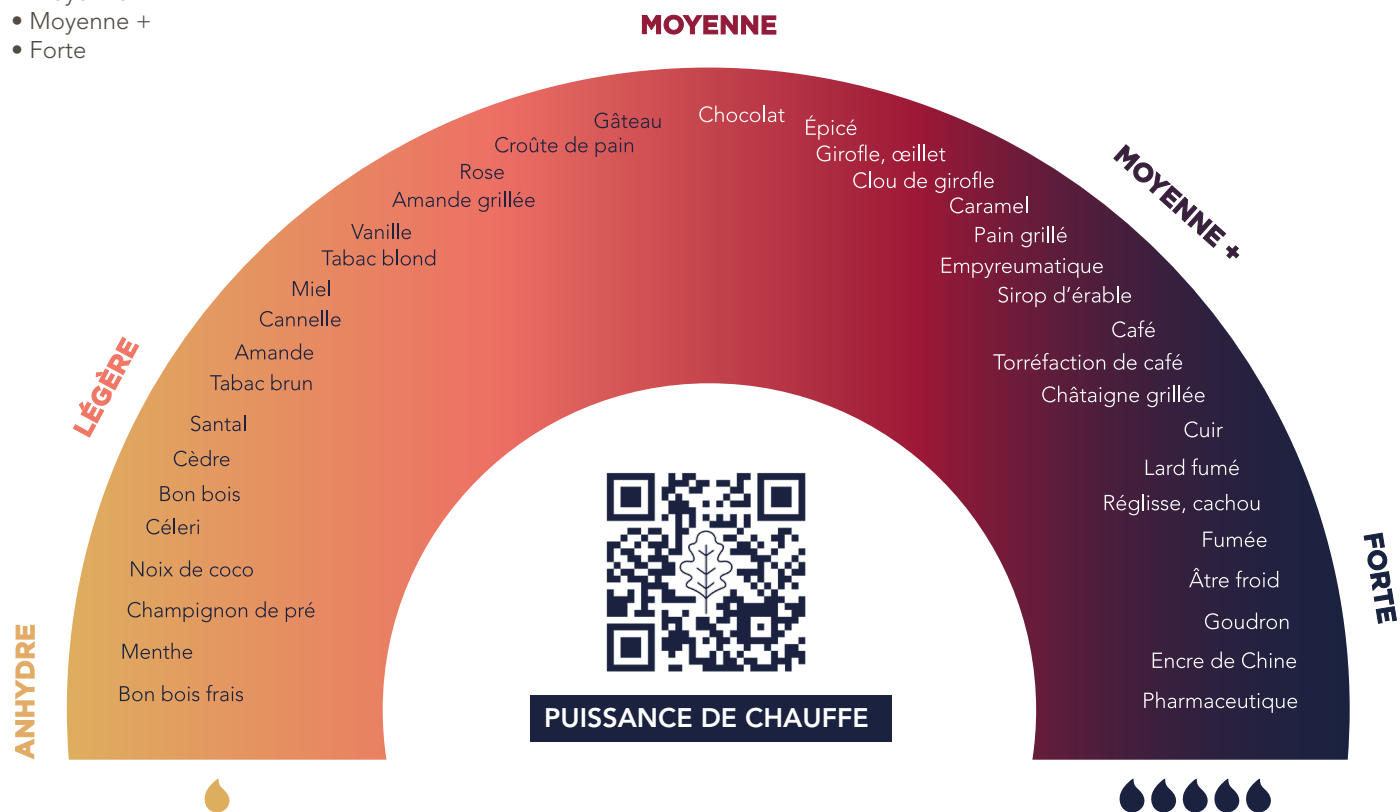
NOS ENGAGEMENTS



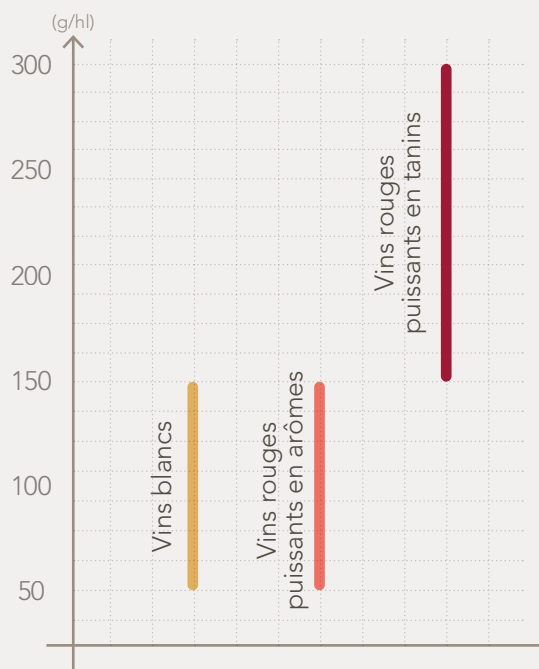
COPEAUX | Palette aromatique

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