

STICK 22.90

FEU DE BOIS

Chêne français



XTRACHÊNE

Les Sticks 22.90 Terroir et Quattro XtraChêne ont été créés pour apporter de la complexité et de la finesse à votre vin lors d'élevages longs. Nous avons développé un outil de chauffe au feu de bois spécialement pour cette gamme. Et les bois sont sélectionnés pour que cette chauffe révèle tout le potentiel naturel du vin.

Stick 22.90 Terroir



La chauffe Terroir est une chauffe progressive et régulière au feu de bois traditionnelle de tonnellerie. Le Stick 22.90 Terroir renforce la structure du vin et remplit le milieu de bouche avec des tannins soyeux. La longueur en bouche est augmentée et la finale est persistante. Au nez, la fraîcheur est remarquable et l'apport est très élégant avec une palette aromatique complète.

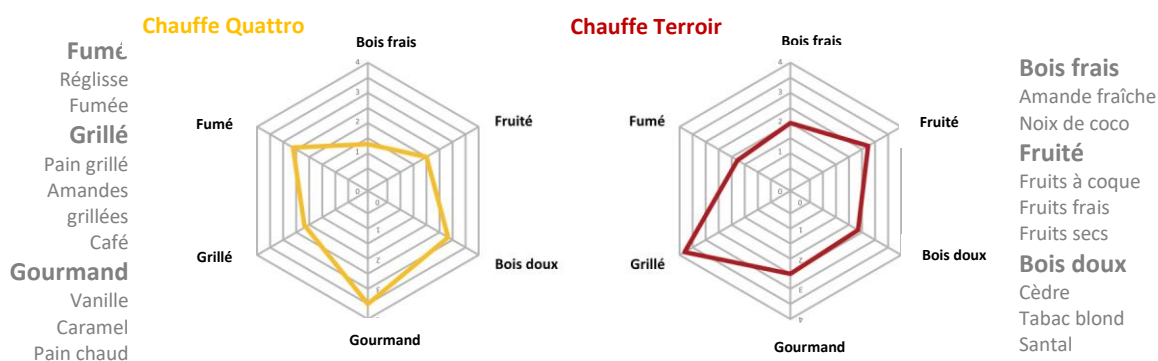
Stick 22.90 Quattro



La chauffe Quattro est une double chauffe longue à cœur et régulière au feu de bois. Le Stick 22.90 Quattro apporte de la sucrosité et remplit le milieu de bouche avec des tannins mûrs. En bouche, la longueur est remarquable et la persistance aromatique intensifiée. Au nez, ce sont les arômes de bois doux et de pâtisserie qui dominent.

Profil aromatique :

CHÊNE
Français



Informations techniques

Dimensions : le Stick 22.90 a une base carrée de 22⁺² mm et une longueur de 90^{+0.5} cm.

Déplacement : 0.5 litre par Stick 22.90.

Surface : 800 cm²

Poids : de 250 à 280 grammes selon la chauffe.

Conditionnement

Boîte en carton alimentaire de 40 Sticks 22.90 reliés en 2 paquets de 20 unités.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 4 Sticks 22.90 par hl.

Les Sticks 22.90 sont mis au contact direct du moût ou du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

Site de production XTRACHÊNE
ZA Le Malastier
16130 Segonzac France

contact@xtrachene.fr
+33 5 45 35 52 10
www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE



INTRANTS.BIO
Les produits utilisables
en Agriculture Biologique