



XTRACHÊNE

XtraMOCHA

**EXALTER LE FRUIT DU VIN,
APPORTER DES NOTES TORREFIEES
ET DE LA DOUCEUR**



UNE INNOVATION

XtraMocha est le fruit de l'**expertise croisée** des équipes françaises et américaines de Chêne & Cie.

Il s'agit de **COPEAUX** issus d'un **assemblage de chêne français et américain**, dont nous avons déterminé la proportion idéale.

Le chêne français et le chêne américain ont chacun leurs propres caractéristiques aromatiques. Le premier apporte la richesse en bouche et la complexité aromatique lorsque le deuxième sera plutôt synonyme de rondeur et douceur des arômes. Loin d'être incompatibles, ces deux essences seront au contraire complémentaires en assemblage si leur proportion est déterminée avec précision, en fonction de l'objectif œnologique recherché.

UN PROFIL UNIQUE

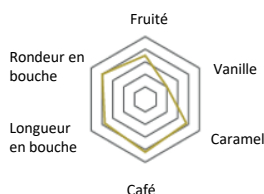
XtraMocha est la réponse d'XtraChêne pour obtenir **un profil de vin moderne, équilibré et élégant avec des notes torréfiées et de la rondeur.**

XtraMocha contribuera à **révéler l'intensité et la pureté du fruit tout en apportant des arômes de torréfaction.**

Utilisé seul ou en assemblage, XtraMocha conviendra très bien aux **vins rouges en élevage court**, après FML, pendant 1 à 2 mois.

UNE CHAUFFE OPTIMISEE

Une **chauffe longue et intense** a été appliquée à cet assemblage afin d'optimiser la combinaison des arômes, développer des notes torréfiées et conférer à votre vin douceur, éclat et gourmandise.



Conseils d'utilisation :

- ✓ Elevage
- ✓ Vins rouges
- ✓ Itinéraires techniques courts
- ✓ Doses : 1g/l à 4g/l
- ✓ Temps de contact : 1 à 2 mois



XTRACHÊNE

Site de production XTRACHÊNE
ZA Le Malastier
16130 Segonzac FRANCE

contact@xtrachene.fr
+33 5 45 36 52 10
www.xtrachene.fr

