

XOAKERS



Les XOakers ont été créés pour renouveler l'apport boisé d'une barrique neutre. Ils permettent l'association de plusieurs chauffe et origines de chêne au sein d'une même barrique.

XOakers chêne français chauffe Moyenne

Les XOakers chêne français chauffe Moyenne apportent de la consistance en bouche et augmentent la sucrosité des vins. Au nez, la complexité et la variété aromatique sont remarquables.

XOakers chêne français chauffe Moyenne+

Les XOakers chêne français chauffe Moyenne+ relèvent le potentiel fruité du vin et renforcent sa persistance aromatique en bouche. Au nez, ce sont les arômes gourmands et de torréfaction qui dominent avec une légère touche fumée.

XOakers chêne américain chauffe Moyenne

Les XOakers chêne américain chauffe Moyenne orientent les vins élevés en barriques vers un enrobage de la structure et vers une persistance du caractère fruité. Au nez, la gamme aromatique, typique du chêne américain, est centrée sur le fruit, la noix de coco et les arômes de pâtisserie.

XOakers chêne américain chauffe Moyenne+

Les XOakers chêne américain chauffe Moyenne+ donnent des vins enrobés et de la fraîcheur en bouche. Au nez, c'est le caractère fruité qui domine ainsi que des arômes gourmands et de torréfaction.

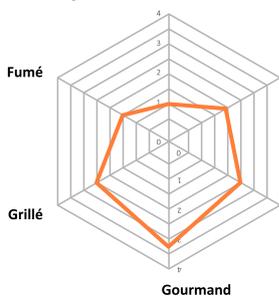
Profil aromatique :

CHÊNE
Français

AMERICAN
OAK

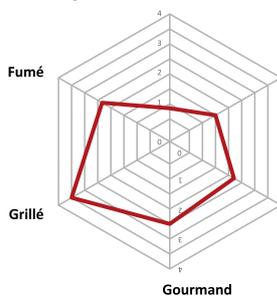
Chauffe Moyenne

Bois frais



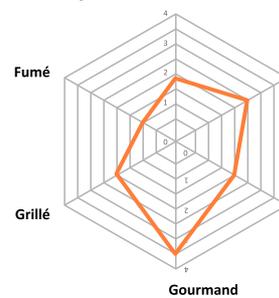
Chauffe Moyenne +

Bois frais



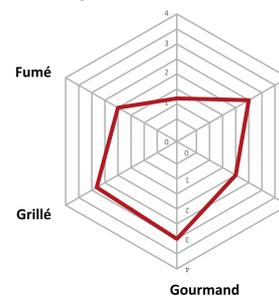
Chauffe Moyenne

Bois frais



Chauffe Moyenne +

Bois frais



Fumé

Réglisse
Fumée

Grillé

Pain grillé
Amandes grillées
Café

Gourmand

Vanille
Caramel
Pain chaud

Bois frais

Amande fraîche
Noix de coco

Fruité

Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs

Bois doux

Cèdre
Tabac blond
Santal

Informations techniques

Dimensions : les XOakers sont des billes de bois de chêne de 2,54 cm de diamètre.
Déplacement : 0,5 litre pour 500 grammes.

Conditionnement

En sachet de polyéthylène alimentaire de 500 grammes.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 2 sachets de XOakers par fût de 225L.
Les XOakers sont mis au contact direct du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

