# **STICKETTES**

# Blocks chauffés au FEU DE BOIS

Chêne français





Les Stickettes Terroir et Quattro XtraChêne sont une déclinaison du Stick. Grâce à leur format réduit, le temps d'élevage peut être plus court. Les Stickettes ont été créées pour apporter de la complexité et de la finesse à votre vin. 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.

### **Stickettes Terroir**



La chauffe Terroir est une chauffe progressive et régulière au feu de bois traditionnelle de tonnellerie. Les Stickettes Terroir renforcent la structure du vin et remplissent 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.

## **Stickettes Quattro**

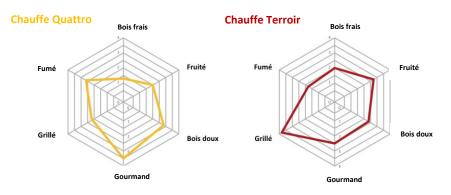


La chauffe Quattro est une double chauffe longue à cœur et régulière au feu de bois. Les Stickettes Quattro apportent de la sucrosité et remplissent le milieu de bouche avec des tannins mûrs. En bouche, la longueur est remarquable et la persistance aromatique intensifiée. Au nez, ce sont les arômes de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

# **Profil aromatique:**



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 : la Stickette a une dimension de  $60^{\text{+-}10}$  mm x  $22^{\text{+-}2}$  mm x  $22^{\text{+-}2}$  mm

Déplacement : 2 litre par kg Surface : 3,5 à 4 m <sup>2</sup> pour 10 kg

#### Conditionnement

Sac de 10 kg avec 2 filets à infusion de 5 kg en polyéthylène HD qualité contact alimentaire.

#### Mode d'emploi

Dose : de 2 à 6 g/L

Les Stickettes sont mises au contact direct du moût ou du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 4 mois.

Site de production XTRACHÊNE ZA Le Malastier 16130 Segonzac France







