



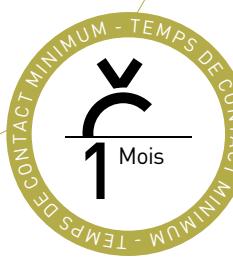
XTRACHÈNE

NOTRE ADN
C'EST LE CHÈNE !

COPÉAUX



XtraÇ®



LE PLUS XtraÇ®

RESPECTE LE PROFIL AROMATIQUE DU VIN ET LE STRUCTURE AVEC ÉLÉGANCE.



RICHESSE AROMATIQUE | ÉPICES

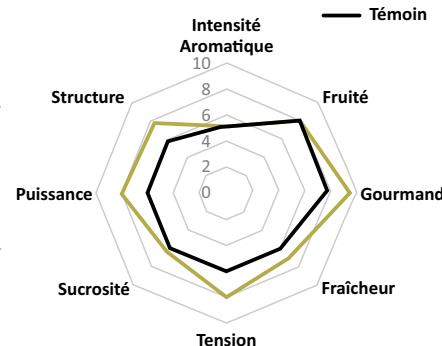
FRAÎCHEUR



LONGUEUR | STRUCTURE



RESPECT DU FRUIT



UTILISATION

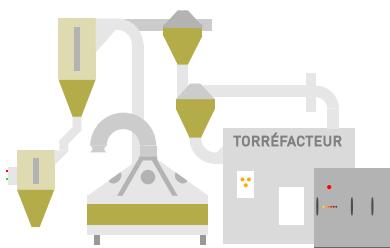


VINS BLANCS ET ROUGES.

SUR LES MOÛTS EN FA OU FML.

EN ÉLEVAGE DE 4 À 8 SEMAINES.

DOSAGE RECOMMANDÉ DE 1-4 G/L.



XtraÇ® révèle une finesse aromatique incomparable et structure la bouche avec équilibre et élégance.



PRENEZ RDV POUR VISITER NOS ATELIERS

CHÈNE BOIS - XTRACHÈNE
Z.A des Malestiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr
Email : contact@xtrachene.fr
Tél +33(0)5.45.35.52.12

membre de CHÈNE & Cie