



XTRACHÊNE

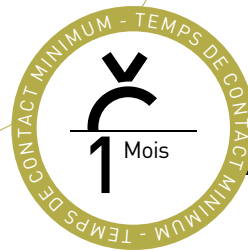
NOTRE ADN
C'EST LE **CHÊNE** !

COPEAUX



TRONÇAIS

XtraÇ®



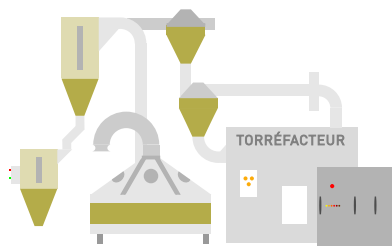
LE PLUS XtraÇ®

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

L'EXCELLENCE 100% TRONÇAIS

Provenant du travail de nos merranderies, le copeau XtraÇ® est issu des bois d'exception des plus belles parcelles de la forêt de Tronçais. Son vieillissement naturel à l'air libre est exceptionnellement prolongé à 48 mois sur nos parcs afin d'optimiser le potentiel organoleptique unique des bois.

Délicatement torréfié dans nos ateliers de Charente suivant une recette inédite développée par nos équipes, XtraÇ® se suffit à lui-même pour sublimer vos vins en leur apportant volume et longueur.



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

**RICHESSSE
AROMATIQUE**

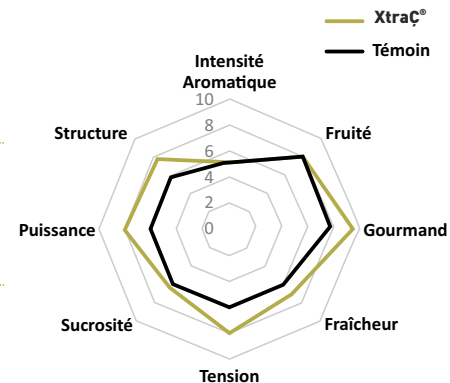
ÉPICES

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.**

PRENEZ RDV POUR VISITER NOS ATELIERS



CHÊNE BOIS - XTRACHÊNE
Z.A des Malestiers
16130 Segonzac, France

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

membre de **CHÊNE & CIE**