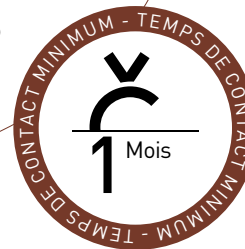




XTRACHÊNE

NOTRE ADN
C'EST LE CHÊNE !

XtraMOCHA®



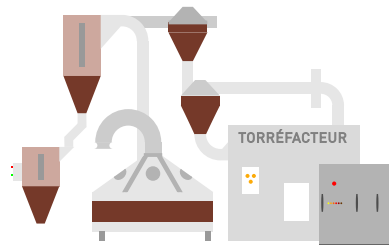
LE PLUS XtraMOCHA®

APPORTE INTENSITÉ ET SUCROSITÉ.

L'INTENSITÉ.

XtraMOCHA® est un assemblage de chêne français à grains fins et de chêne blanc américain, qui laisse s'exprimer la douceur pour aviver l'attractivité des vins.

Vieillis à l'air libre sur nos parcs à bois en condition naturelle pendant 24 mois minimum, la recette des copeaux XtraMOCHA® est élaborée avec précision grâce à un assemblage unique et une torréfaction particulière. Notre torréfacteur exclusif participe à sa mise en œuvre dans nos ateliers de Charente et lui confère une identité propre et reproductible.



XtraMOCHA® promet de réhausser l'intensité de vos vins avec des notes de Mocha, tout en apportant longueur et rondeur aux vins.

COMPLEXITÉ

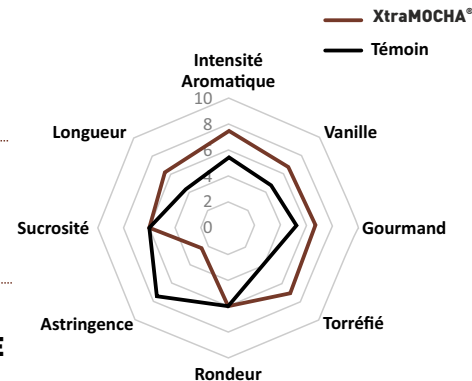
CARAMEL

CAFÉ / MOCHA

LONGUEUR

STRUCTURE

RESPECT DU FRUIT



FRUITS
DES BOIS

CHOCOLAT

MÛRES

UTILISATION



VINS 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