



XTRACHÊNE

IL ROVERE È
IL NOSTRO DNA !

XtraMOCHA®



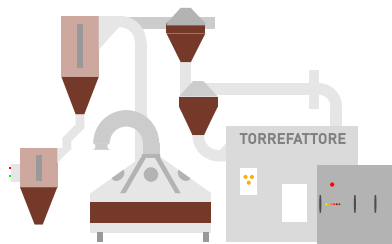
PUNTI DI FORZA DI XtraMOCHA®

APPORTE INTENSITÉ ET SUCROSITÉ.

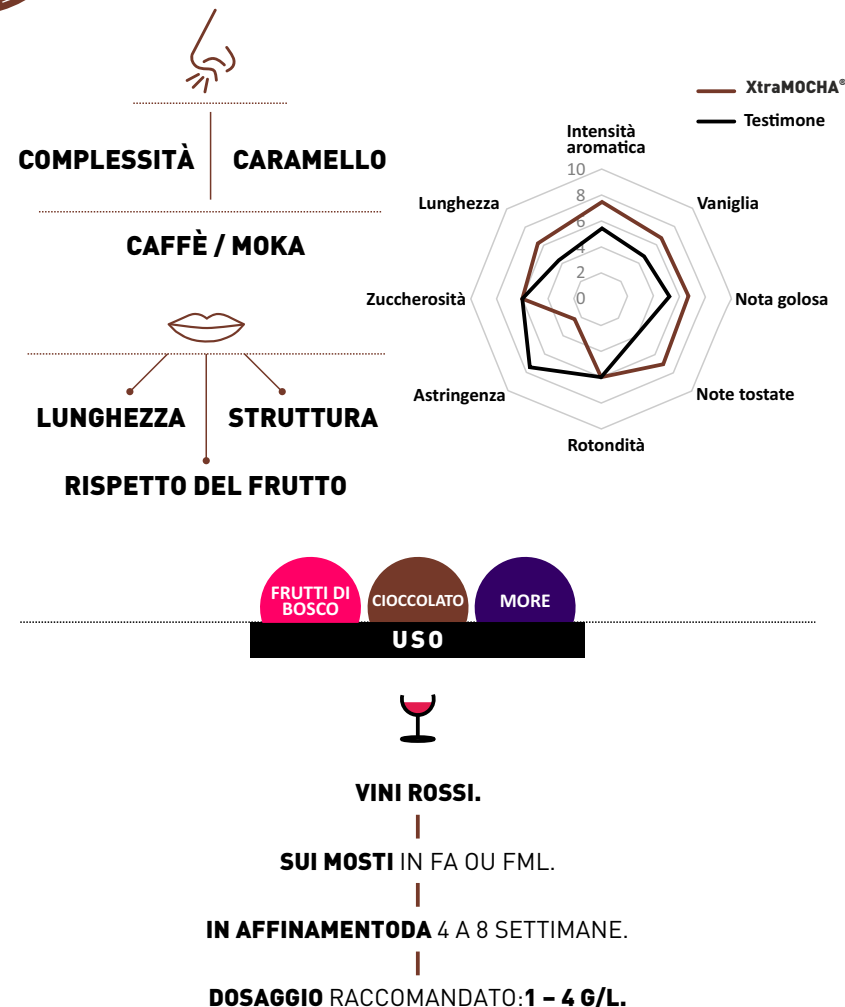
L'INTENSITÀ

XtraMOCHA® nasce da un equilibrato assemblaggio di rovere francese a grana fine e rovere americano, pensato per far emergere la dolcezza naturale del vino e aumentarne l'attrattiva.

Le essenze selezionate vengono stagionate naturalmente per almeno 24 mesi nei nostri parchi. La formula dei chips XtraMOCHA®, unica nel suo genere, è frutto di un lavoro preciso di selezione e tostatura: la torrefazione mirata, realizzata dal nostro tostatore nei nostri laboratori in Charente, conferisce a questi chips un'identità aromatica distintiva e riproducibile.



XtraMOCHA® promette di esaltare l'intensità dei vostri vini con note di mocha e conferendo loro lunghezza e rotondità.



PRENOTATE UNA VISITA NEI NOSTRI LABORATORI

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**