

Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury

UNIVERS
CRÈME



LE CHÊNE POUR LES
VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

CRÈME

Suavité et gourmandise



Copeaux



Blocks



Stave 7



Insiders

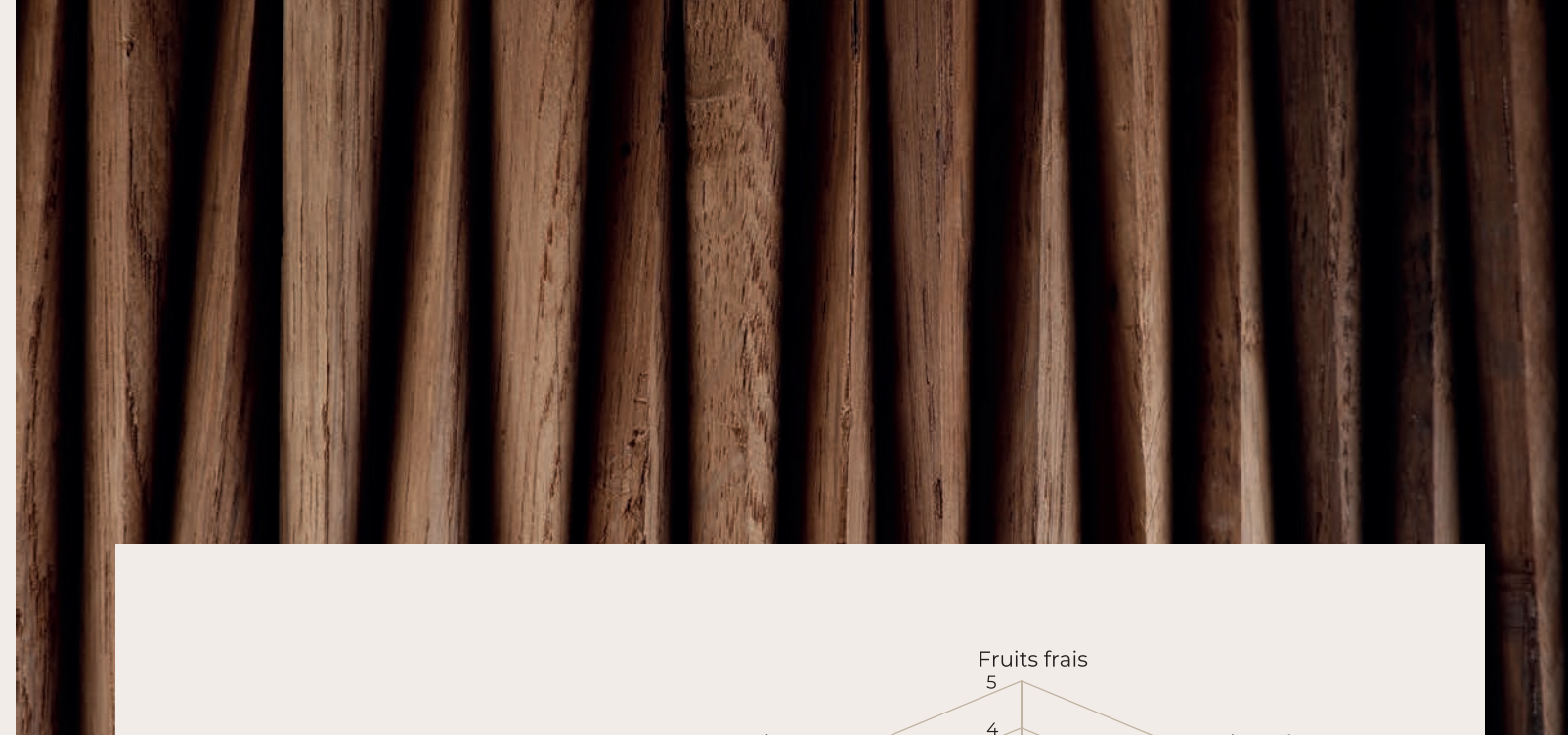


DESCRIPTION

CRÈME est l'univers de l'évidence : simple, consensuel, il répond immédiatement à une demande de vanille et de sucrosité. Ce registre pâtissier assumé est dominé par des notes de pâte à choux, crème brûlée, gousse de vanille et pralin. En bouche, il offre de la chair et de la douceur, avec des finales sur la gourmandise.

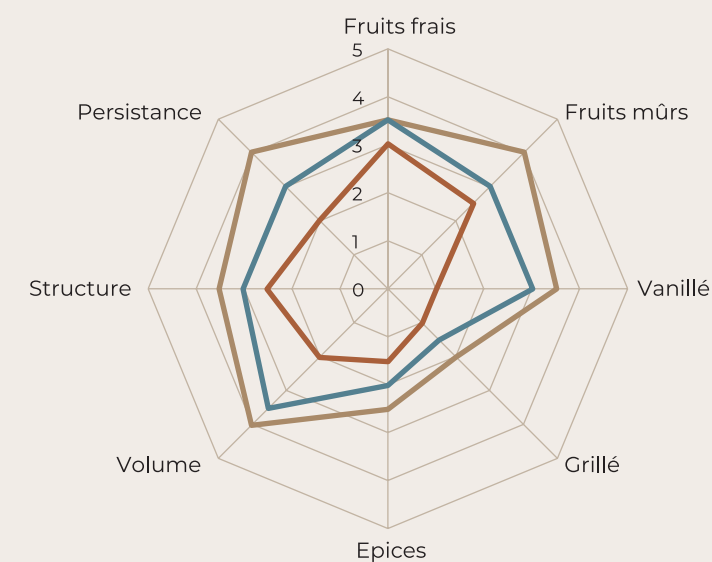
CRÈME nourrit les milieux de bouche en apportant du gras également, et permet d'arrondir et d'adoucir des tannins réactifs sur les vins rouges grâce à son apport en volume et en générosité. Utilisé en combinaison avec un autre univers comme VELUTO, il peut aussi être un magnifique amplificateur, apportant confort et sucrant.

CRÈME s'inscrit parfaitement dans des styles modernes du Vieux au Nouveau Monde : de la Napa Valley à Bordeaux, de Margaret River au Rhône, du Chili au Languedoc, ou bien évidemment sur des Tempranillo d'Espagne ambitieux. Sur les blancs, CRÈME évoque immédiatement le chardonnay californien ou un sémillon : rond, gras, vanillé et opulent. Un style lumineux et chaleureux.



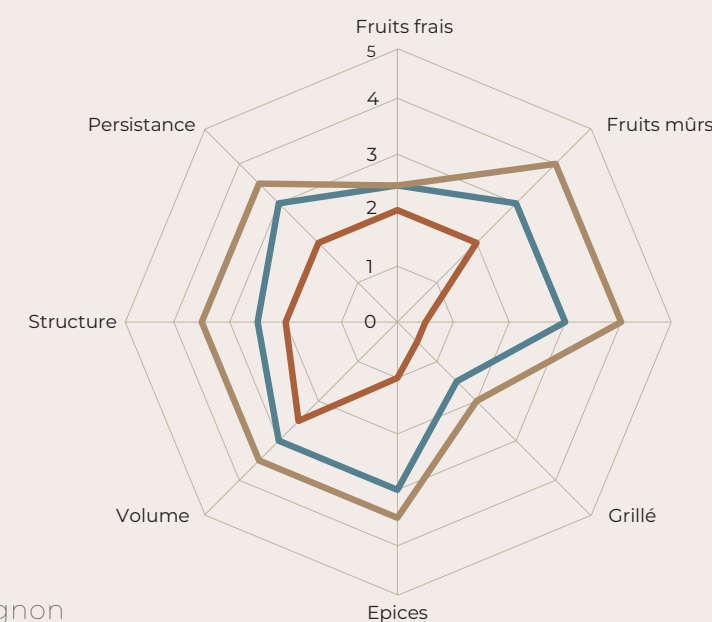
TEMPRANILLO 13,8% vol. - 3 mois de contact

— Témoir Tempranillo
— Copeaux post FA 3g/L
— Stave 7mm post FA 4g/L



MERLOT - CABERNET SAUVIGNON 12,5% vol. - 3 mois de contact

— Témoir Merlot - Cabernet Sauvignon
— Copeaux FML 3g/L
— Stave 7mm FML 5g/L





Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury

RECOMMANDATIONS DE DOSAGES UNIVERS CRÈME

		Fermentation Alcoolique	Fermentation Malolactique	Élevage
VINS BLANCS Chardonnay, Chenin, Viognier, Sauvignon Blanc, Sémillon	 Copeaux 2 à 3 mois	2 à 4g/L	2 à 4g/L	2 à 4g/L
	 Blocks 3 à 5 mois	3 à 5g/L	3 à 5g/L	3 à 5g/L
	 Stave 7 4 à 6 mois	2 à 6g/L (1 à 3 staves/hL) en FA de préférence	2 à 4g/L (1 à 2 staves/hL)	2 à 4g/L (1 à 2 staves/hL)
	 Insiders 6 mois minimum 12 mois idéal	1 unité/fût dosage 8 à 8,5g/L	1 unité/fût dosage 8 à 8,5g/L	1 unité/fût dosage 8 à 8,5g/L
VINS ROUGES Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Shiraz, Malbec, Carménère, Zinfandel, Tannat	 Copeaux 2 à 3 mois	3 à 5g/L	3 à 5g/L	3 à 5g/L
	 Blocks 3 à 5 mois	4 à 6g/L	4 à 6g/L	4 à 6g/L
	 Stave 7 4 à 6 mois	4 à 8g/L (2 à 4 staves/hL)	4 à 6g/L (2 à 3 staves/hL)* en FML de préférence	4 à 6g/L (2 à 3 staves/hL)
	 Insiders 6 mois minimum 12 mois idéal		1 unité** post FML après soutirage et sulfitage (dosage 8 à 8,5g/L)	

*Maximisation des notes vanillées sur vin clarifié

**Un insider sur un fût de 225L = 60% des composés apportés par la barrique neuve

CONDITIONNEMENT

COPEAUX

2 x 2 x 0,5cm
28 sacs PE par palette
Sac à infusion
10kg net

BLOCKS

5 x 5 x 0,7cm
28 sacs PE par palette
Sac à infusion
10kg net

STAVE 7

94 x 5 x 0,7cm (200g)
2 fans system de 20 staves / boîte
48 boîtes par palette
8kg net

INSIDERS

2,5 x 2,6 x 30cm (2kg)
16 pièces (en filet alimentaire) 2kg
2 unités/sachet
4kg net

SPÉCIFICITÉS DES PRODUITS "SAVEURS"



ESSENCES

Toutes les références sont susceptibles d'intégrer les espèces Q. Petrea, Q. Robur, Q. Alba (origines : France, Europe et USA).



STOCKAGE

∞ **Produit non périssable :**
conserver dans l'emballage d'origine.



Après ouverture : refermer hermétiquement l'emballage.



Lieu de stockage : conserver dans un endroit propre et sec à l'abri de l'humidité et de la poussière.



Ne pas poser à même le sol :
stocker sur palette ou support.



RÈGLEMENTATION



Produits conformes à la réglementation en vigueur.