

Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury

UNIVERS
FRAIS



LE CHÊNE POUR LES
VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

FRAIS

Fraîcheur et tension



Copeaux



Blocks

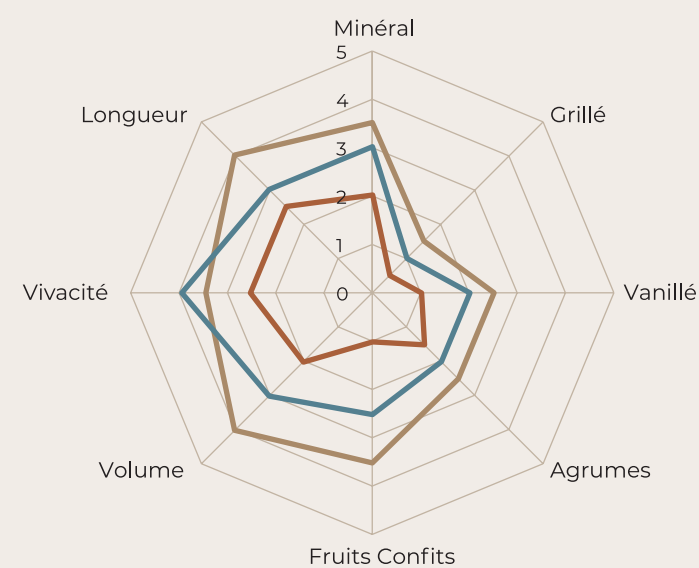
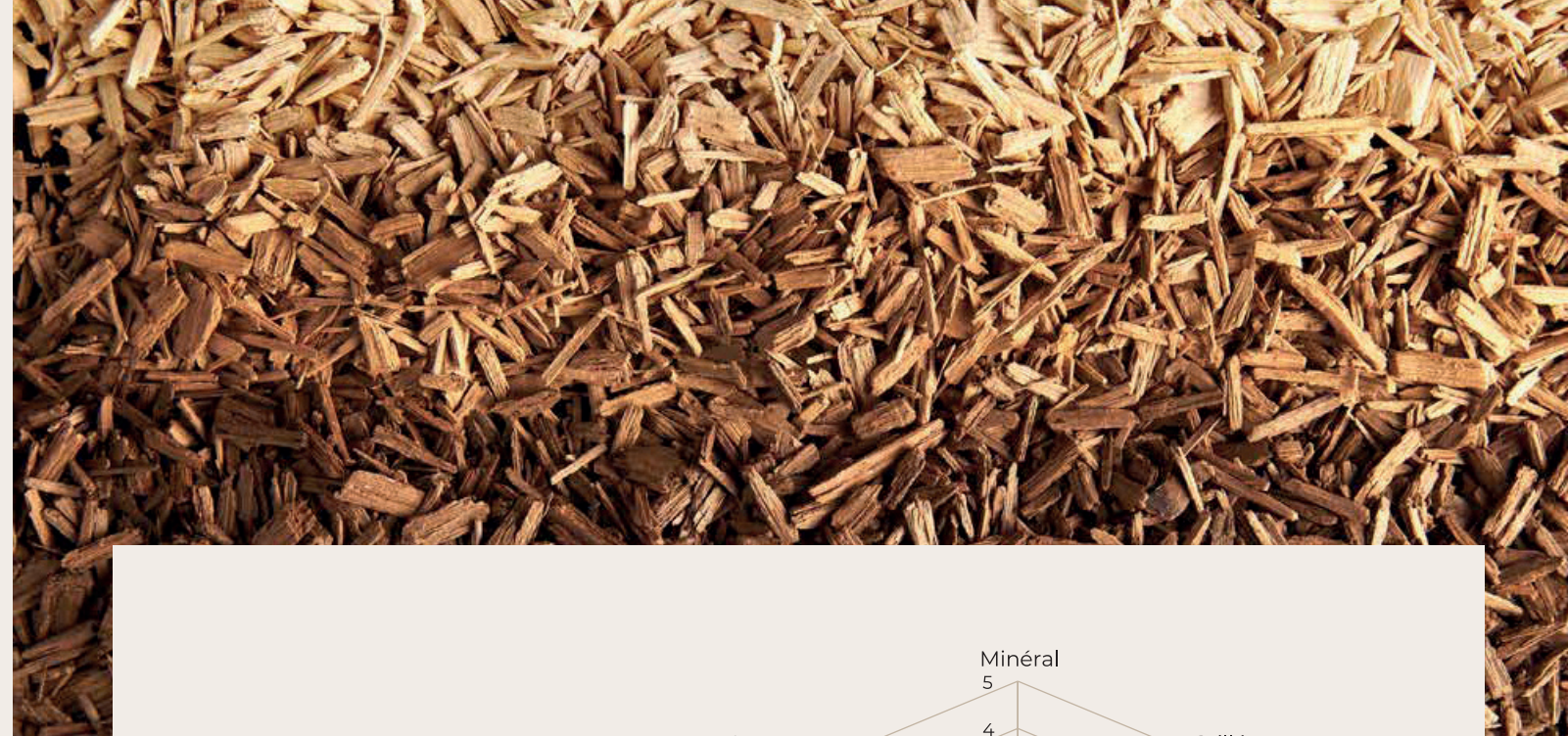


DESCRIPTION

FRAIS exprime une structure vive, liée à une recette à base de chauffes légères qui préservent l'essentiel du chêne. Cet univers évoque le fruit croquant avec parfois une touche de vanille, cependant l'ensemble est dominé par une fraîcheur nette et aérienne, avec une finale sur la tension.

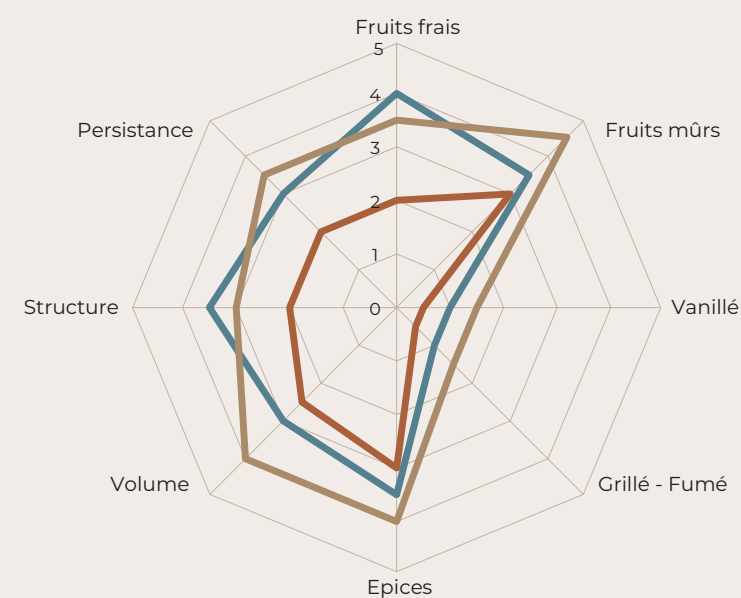
L'univers de FRAIS offre des notes florales et de fruits d'été sur les vins blancs et de fruits des bois sur les vins rouges. Il dévoile des boisés ciselés et rappelle la pureté d'une forêt humide. Frais s'exprime particulièrement bien sur des matrices mûres et tanniques pour les vins rouges et peut accompagner des cépages blancs en recherche de relief phénolique, leur apportant précision et tenue.

La recette de l'univers FRAIS évolue légèrement vers une dimension plus fruitée, tout en conservant cette signature de fraîcheur structurante qui le caractérise.



VIOGNIER/CHARDONNAY 13% vol. - 3 mois de contact

— Témoin Viognier/Chardonnay
— Copeaux post FA 1,5g/L
— Blocks pendant FA 2,5g/L



SYRAH 14% vol. - 3 mois de contact

— Témoin Syrah
— Copeaux FML 2g/L
— Blocks FML 3g/L



RECOMMANDATIONS DE DOSAGES UNIVERS FRAIS

		Fermentation Alcoolique	Fermentation Malolactique	Élevage
VINS BLANCS Chardonnay, Viognier, Furmint, cépages neutres et frais	 Copeaux 2 à 3 mois	1 à 2g/L	1 à 2g/L	1 à 1,5g/L
	 Blocks 3 à 5 mois	2 à 3g/L	1,5 à 3g/L	1,5 à 2,5g/L
VINS ROUGES concentrés mûrs de type Méditerranéens : Syrah, Mavrud, Agiorgitiko, Rubin, Vranac, Nero d'Avola, Touriga Nacional	 Copeaux 2 à 3 mois	1,5 à 3g/L	1,5 à 3g/L	1,5 à 2,5g/L
	 Blocks 3 à 5 mois	2 à 5g/L	2 à 4,5g/L*	2 à 4g/L

*Durant FML le plus tôt possible

CONDITIONNEMENT

COPEAUX

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

BLOCKS

5 x 5 x 0,7cm
28 sacs PE par palette
Sac et filet infusion
10kg 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.