

Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury

UNIVERS

HARMONIE



LE CHÊNE POUR LES
VINS ET SPIRITUEUX
par la Tonnellerie Saury

HARMONIE

Rondeur et équilibre



DESCRIPTION

HARMONIE incarne la réponse subtile à une attente devenue majeure : celle d'un « neutre sucrant », capable d'apporter de la douceur en bouche en minimisant les notes boisées. Très recherché, notamment pour les cépages appartenant à la famille des Carmenets, ce profil s'adapte aisément à des matrices en sous maturité comme très mûres.

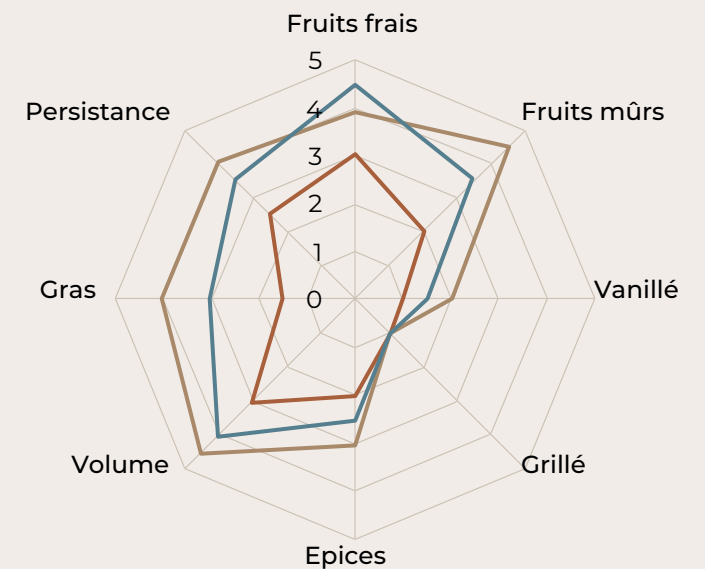
HARMONIE évoque la douceur sans arôme, une sensation sucrée, discrète, presque aérienne.

L'objectif est de travailler la texture du milieu de bouche : apporter plus de sucrosité, de rondeur, de gras, tout en restant discret sur le plan aromatique.

HARMONIE, c'est l'art d'apporter une sucrosité délicate sans aromatiser, d'arrondir sans marquer, d'accompagner le vin dans la continuité de son propre fruit.

SANGIOVESE 13% vol. - 6 mois de contact

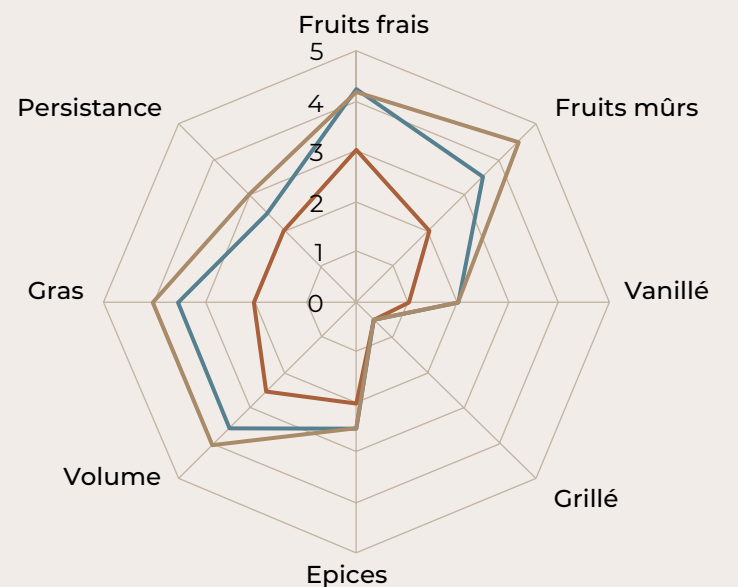
— Témoïn Sangiovese
— Copeaux post FA 3g/L
— Stave 7mm 5g/L



TEMPRANILLO (*Ribera del Duero*) or MERLOT/CABERNET SAUVIGNON (*Rive droite Bordeaux*)

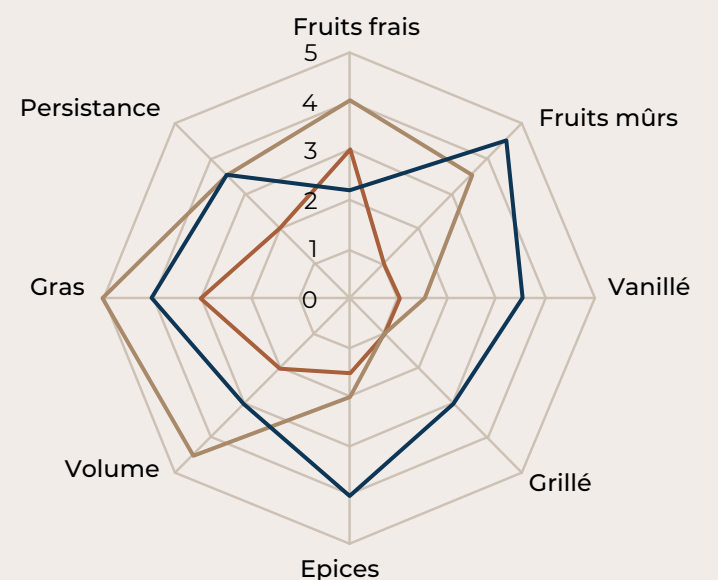
13,5% vol. - 6 mois de contact

— Témoïn Tempranillo / Bordeaux blend
— Copeaux 2g/L
— Stave 7mm 4g/L



COMPARATIF STAVE 18 GC HARMONIE – STAVE 18 GC VELUTO CABERNET SAUVIGNON/ MERLOT (*Rive gauche Bordeaux*) or CABERNET SAUVIGNON (*Napa Valley*) 14% vol. - 10 mois de contact

— Témoïn Bordeaux Blend / Napa Cabernet Sauvignon
— Stave Grand Cru HARMONIE
— Stave Grand Cru VELUTO





Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury

RECOMMANDATIONS DE DOSAGES UNIVERS HARMONIE

		Fermentation Alcoolique	Fermentation Malolactique	Élevage
VINS BLANCS Chardonnay, Chenin, Marsanne, Roussane, Viognier, Terret, Maccabeo, Vermentino	 Copeaux 2 à 3 mois	1,5 à 2,5g/L pour concentrer, arrondir et faire mûrir	0,5 à 1,5g/L post FML + brassage régulier des lies 1 fois par semaine à l'abri de l'air	0,5 à 1,5g/L
	 Blocks 3 à 5 mois	2 à 5g/L (ou post FA) en fonction du volume souhaité/prise de gras brassage des lies	2 à 5g/L	2 à 3,5g/L
	 Stave 7 4 à 6 mois	2 à 4g/L (1 à 2 stave/hL)	2 à 3g/L (1 à 1,5 stave/hL)	1 à 3g/L (0,5 à 1,5 stave/hL)
	 Stave 18 Grand Cru à partir de 8 mois 12 mois idéal	2g à 6g/L (0,4 à 1,2 stave/hL) en fonction du profil souhaité (FA + élevage)	2 à 4g/L	2 à 5g/L (0,4 à 1 stave/hL)
VINS ROUGES Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Primitivo/Zinfandel, Carménère, Malbec, Tempranillo	 Copeaux 2 à 3 mois	2 à 4g/L	2 à 4g/L	2 à 3g/L
	 Blocks 3 à 5 mois	4 à 5g/L	4 à 5g/L vinification intégrale + FML	4 à 5g/L maxi
	 Stave 7 4 à 6 mois	3 à 5g/L (1,5 à 2,5 stave/hL)	3 à 5g/L (1,5 à 2,5 stave/hL)	2 à 4g/L (1 à 2 stave/hL) post FML
	 Stave 18 Grand Cru à partir de 8 mois 12 mois idéal	4 à 10g/L (0,8 à 2 stave/hL)	4 à 10g/L (0,8 à 2 staves/hL) en fonction du profil et de la concentration du vin	4 à 8g/L (0,8 à 1,6 stave/hL)

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 par boîte
48 boîtes par palette
8kg net

STAVE 18 GRAND CRU

94 x 5 x 1,8cm (500g)
2 fans system de 8
staves par 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.