



# BARREL REFRESH

Donnez une seconde vie à vos barriques

---



**NOBILE**<sup>®</sup>  
L'œnologie du bois

## SUR MESURE



### BARREL REFRESH SPECIAL

Combinaison des profils 7 & 12 mm selon l'assemblage de chauffe souhaité.

### BARREL REFRESH SPECIAL 18

Combinaison des profils 18 mm selon l'assemblage de chauffe souhaité.

**Profils disponibles** (se référer à la gamme Staves) : Fresh, Sensation, Intense, Révélation, American Révélation, Elite, Dulce, 18-XBase, 18-Xtrême, 18-Divine.

## OXYGÈNE ET BOIS



**Au cours de l'élevage, le vin a besoin d'oxygène pour évoluer favorablement.**

À condition d'être apporté de manière lente et continue, l'oxygène contribue à la stabilisation de la couleur, à l'assouplissement des tanins et à l'intégration des composés du bois. La quantité d'oxygène en contact avec le vin doit être maîtrisée tout au long de l'élevage, adaptée à la qualité du vin, à l'objectif du moment de consommation et au potentiel de garde.

## LES PROCÉDÉS DE CHAUFFE NOBILE®

### CHAUFFE HOMOGENÈME À COEUR

Programme de chauffe spécifique à l'élaboration d'expressions aromatiques reproductibles.

CHAUFFE  
HOMOGENÈME

### GRADIENT DE CHAUFFE

Procédé de chauffe en surface qui permet de créer un gradient de chauffe identique à une chauffe traditionnelle barrique.

GRADIENT  
DE CHAUFFE

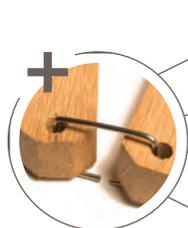
### SOFT OAK

Spécifique à la gamme NOBILE® 18 mm, le procédé « Soft Oak » est utilisé afin d'optimiser le procédé de cuisson des Staves. Ce programme de pré-chauffe contribue à la création d'expressions particulières.

SOFT  
OAK  
PROCESS

# LES BARREL REFRESH NOBILE®

## LES + CÉNOLOGIQUES



**Découpe et système d'attache innovant pour une mise en œuvre ultra facile.**

Apportent 20 à 100% de bois neuf selon les Barrel Refresh.

Bénéfice de l'oxygénation ménagée.

Conservation du parc à barriques.

BARREL REFRESH  
**7**  
MM

### CHAUFFE HOMOGENÈME



**BARREL REFRESH SENSATION**



Sucrosité, vanillé & toasté.

### GRADIENT DE CHAUFFE



**BARREL REFRESH RÉVÉLATION**



Structure & complexité aromatique.

BARREL REFRESH  
**18**  
MM

### CHAUFFE HOMOGENÈME



**|8 - XBASE**



Fruité, sans notes de chauffe. Amplitude & gras.



**|8 - XTREME**



Expression de fruits mûrs. Sucrosité avec des notes moka & café torréfié.

### GRADIENT DE CHAUFFE



**|8 - DIVINE**



Texture. Prolonge le fruit jusqu'à une finale complexe (élégance type barrique bourguignonne).

## ORIGINE

---

Chêne français (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) et/ou Chêne américain (*Quercus alba*).

**NOBILE®** est engagé dans le programme PEFC, Pan European Forest Certification, pour promouvoir la gestion durable des forêts et assurer la biodiversité.

## DOSAGE

---

Insérer par le trou de bonde 1 à 3 Barrel Refresh/barrique en fonction du degré d'épuisement du fût et de l'intensité boisée recherchée.

## TEMPS DE CONTACT

---

Élevage de 4 à 8 mois en fonction des Barrel Refresh et des caractéristiques du vin.

**Le temps de contact est défini par le suivi de dégustation.**

## CONSERVATION

---

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (5 à 25°C) dans des locaux secs, non susceptibles de communiquer des odeurs.

DLUO 5 ans.

## SÉCURITÉ, QUALITÉ & RÉGULARITÉ

---

Dans un souci de reproductibilité des profils **NOBILE®**, l'ensemble des produits fait l'objet d'un contrôle rigoureux pour répondre aux exigences de qualité, de traçabilité et de reproductibilité.

**NOBILE®** s'inscrit dans la démarche HACCP.

## VIEILLISSEMENT

---

Les bois bénéficient d'une phase de maturation naturelle sur parc pendant une période minimum **24 mois** à l'air libre.

## DIMENSIONS

---

### Taille & Poids

- **7 mm** : 7 x 2 (320 x 23 x 7 mm) / ± 450 g.
- **18 mm** : 12 (300 x 25 x 18 mm) / ± 1000 g.

### Surface de contact

- 7 mm : ± 0,273 m<sup>2</sup>.
- 18 mm : ± 0,320 m<sup>2</sup>.

**1 Barrel Refresh = ±15% de bois neuf (selon le type de Barrel Refresh).**

## CONDITIONNEMENT

---

- 7 mm : carton de 10 unités.
- 18 mm : carton de 5 unités.

Emballage PE assurant une protection optimale des arômes.

## RÉGLEMENTATION

---

Les « Morceaux de Bois de Chêne » sont soumis à réglementation dans le cadre d'un emploi en œnologie.

Se référer à la législation en vigueur.



CS 61 611 – 33 072 Bordeaux Cedex – France  
Tél : + 33 (0) 5 56 86 53 04 – nobile@laffort.com - www.nobile-oenologie.com

