

NOBILE® CHERRY SPICE



Intensément gourmand, naturellement épicé

Elaboré exclusivement à partir d'une sélection de chêne Français, **NOBILE® CHERRY SPICE** est un copeau issu d'un procédé de chauffe haute précision.

Propriétés œnologiques

Lors de l'utilisation de bois pour l'œnologie, la recherche de profils de vins typés gourmands est privilégiée pour la mise en marché rapide.

Grâce à sa composition originale, **NOBILE® CHERRY SPICE** participe à la sensation de sucrosité et de fraîcheur des vins.

NOBILE® CHERRY SPICE contribue à relever l'expression des fruits noirs tout en développant des notes subtiles de poivre noir et de clou de girofle.

CHAUFFE HOMOGENÈME À CŒUR



NOBILE® CHERRY SPICE
Copeaux



Sucrant, fruits noirs & épicé

Les +



- 1 Sensation de sucrosité à l'attaque.
- 2 Fraîcheur et expression « fruits noirs » des vins renforcées.
- 3 Notes subtiles de poivre noir et de clou de girofle.
- 4 Diminution de la perception du caractère végétal.
- 5 Optimisation de la durée d'élevage (mise en marché rapide).



NOBILE®
L'œnologie du bois

ORIGINE

Chêne français (*Quercus petraea*, *Quercus robur*).

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

DOSAGE

VINS BLANCS

En fermentation: incorporer 0,5 à 3 g/L de copeaux après débouillage.

Application sur vins finis: addition de 1 à 2 g/L par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** dans la cuve.

TEMPS DE CONTACT

En fermentation alcoolique: le temps de la fermentation alcoolique.

En fermentation malolactique: dès le début de la fermentation malolactique et pendant une durée totale de 4 à 6 semaines.

En élevage: 6 à 8 semaines.

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 : 4 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.

VINS ROUGES

À l'encuvage: incorporer 2 à 5 g/L de copeaux au fur et à mesure du remplissage de la cuve.

Application sur vins après soutirage: addition de 3 à 6 g/L par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** dans la cuve.

DIMENSIONS

Copeaux : 7 à 15 mm.

Le calibrage à la production garantit l'homogénéité de la taille des produits pour une extraction plus qualitative.

CONDITIONNEMENT

Sac de 15 kg contenant deux filets infusion de 7,5 kg.

Emballages PET aluminisés assurant une protection optimale des composés du bois.

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

