



# NOBILE<sup>®</sup> SPIRIT

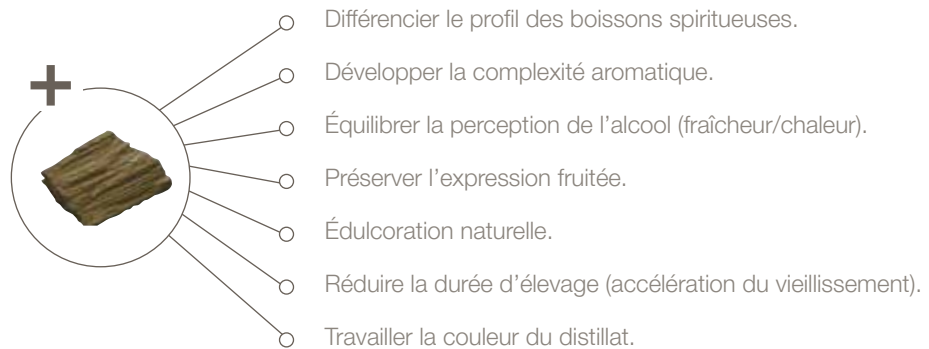
Une gamme complète de copeaux de qualité  
développée spécifiquement pour les boissons spiritueuses

---



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

## LES + ÉLEVAGE



## LES PROCÉDÉS DE CHAUFFE NOBILE®

### CHAUFFE HOMOGENÈME À COEUR

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

CHAUFFE  
HOMOGENÈME

### SOFT OAK

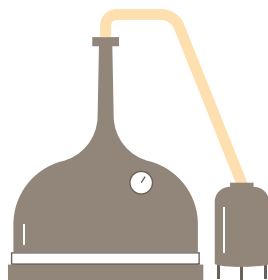
Spécifique à la gamme NOBILE®, le procédé « Soft Oak » est utilisé afin d'optimiser la douceur des tanins lors de la torréfaction. Ce programme contribue à la création d'expressions particulières.

SOFT  
OAK  
PROCESS

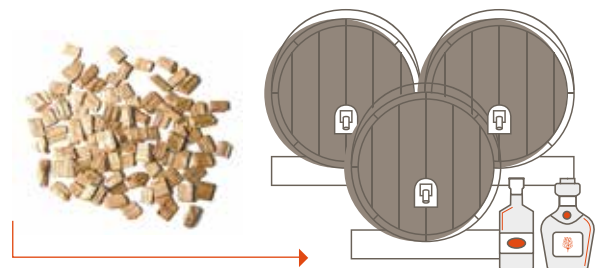
## DES SOLUTIONS D'ÉLABORATION PREMIUM

Véritable outil de différenciation aromatique, les copeaux NOBILE® peuvent être utilisés seuls ou en assemblage en vue de créer précisément le profil attendu de vos boissons spiritueuses.

### Distillation



### Vieillissement



En fonction du dosage et du type d'alcool, les copeaux vont influencer la couleur, la texture et l'expression aromatique.

## COPEAUX DE CHÊNE



### NOBILE® FRUIT SHINE

CHÊNE FRANÇAIS

- ▶ Sensation de fraîcheur en bouche.
- ▶ Léger apport de structure.

Expression aromatique :

- ▶ **Exhausteur de fruit.**
- ▶ Complexité boisée délicate.



### NOBILE® BOURBON CASK

CHÊNE AMÉRICAIN

- ▶ **Volume & rondeur.**
- ▶ Équilibre chaud en bouche.

Expression aromatique :

- ▶ Gourmande : crème brûlée, sucre roux.
- ▶ Complexe : vanille de Madagascar, bourbon, écorce d'orange, caramel.



### NOBILE® OLD RESERVE

CHÊNE AMÉRICAIN

- ▶ Texture délicate.
- ▶ **Tanins souples et soyeux.**

Expression aromatique :

- ▶ Gourmande : biscuit, vanille.
- ▶ Complexe : fruits secs, épices, floral.
- ▶ Persistance et complexité boisée sophistiquée.

## 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

---

Application sur boissons spiritueuses : selon le niveau d'alcool, addition de 5 à 10 g/L par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** dans la cuve.

## DIMENSIONS

---

**Taille des copeaux** : 7 à 15 mm.

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

## CONDITIONNEMENT

---

Sac de 15 kg / Vrac ou contenant deux filets infusion de 7,5 kg.  
Emballages PET aluminisés 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 ou emploi sur boisson spiritueuses.

Se référer à la législation en vigueur.



MADE IN FRANCE

## VIEILLISSEMENT

---

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

## TEMPS DE CONTACT

---

**En élevage** : 2 à 8 semaines.

Le temps de contact est défini par le suivi de dégustation et la dose employée.

## 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.



**NOBILE®**  
L'œnologie du bois