



# COPEAUX & GRANULARS

Une gamme complète de produits de haute qualité  
associant tradition, expertise & innovation

---



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

# LES + ŒNOLOGIQUES



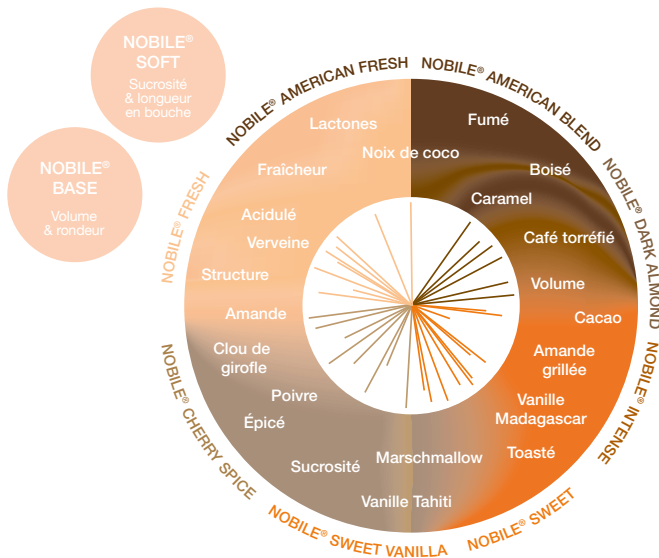
- Préserver la fraîcheur et l'expression fruitée des vins.
- Apporter volume et sucrosité.
- Développer la complexité aromatique.
- Diminuer la perception du caractère végétal.
- Réduire la durée d'élevage (mise en marché rapide).

**CHAUFFE  
HOMOGÈNE**

## CHAUFFE HOMOGENÈ À COEUR

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

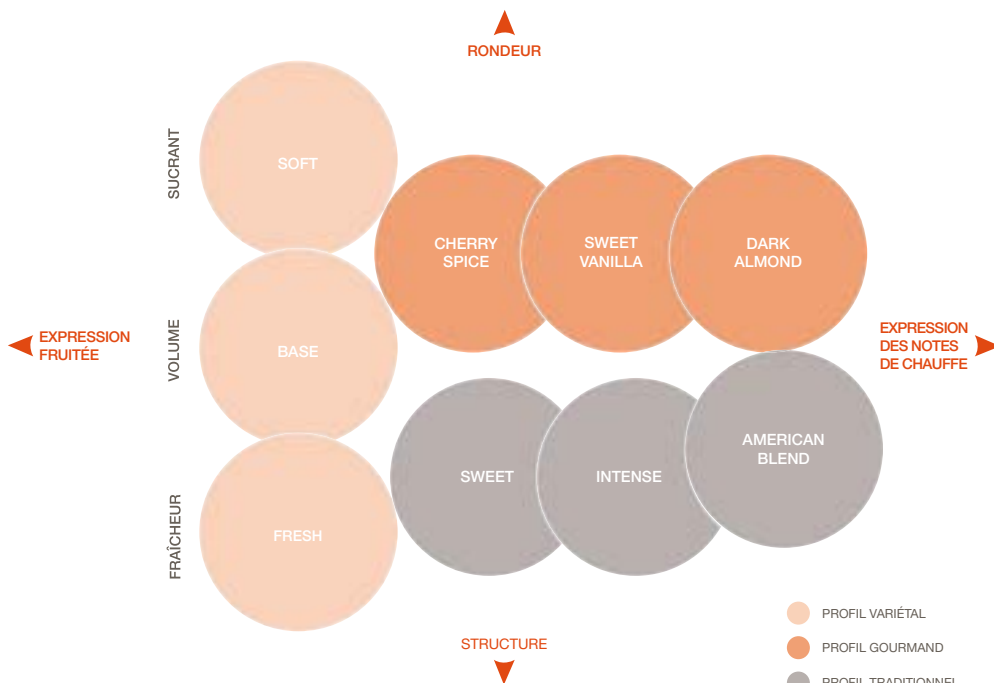
## ANALYSE SENSORIELLE



Les descripteurs olfactifs et gustatifs présents dans la gamme NOBILE®.

Extrêmement délicates, les opérations de chauffe libèrent les composés volatils du bois. L'expérience et la maîtrise des différents procédés permet d'assurer la reproductibilité aromatique et tannique des profils élaborés.

## VOTRE COMPLEXITÉ







## COPEAUX & GRANULARS



### PROFIL VARIÉTAL

Pas de note de chauffe



**NOBILE® SOFT**  
Copeaux

▶ Sucrosité & longueur.



**NOBILE® BASE**  
Copeaux

▶ Volume & densité.



**NOBILE® FRESH  
THERMO TRAITÉ**  
Copeaux & Granulars

▶ Fraîcheur, fruit & structure.

### PROFIL GOURMAND



**NOBILE® SWEET VANILLA**  
Copeaux

▶ Sucrant, vanillé  
& marshmallow.



**NOBILE® CHERRY SPICE**  
Copeaux

▶ Sucrant, fruits noirs  
& épices.



**NOBILE® DARK ALMOND**  
Copeaux

▶ Nuances grillées (amande,  
café) & chocolat noir.

### PROFIL TRADITIONNEL



**NOBILE® SWEET**  
Copeaux & Granulars

▶ Vanille & toasté.



**NOBILE® INTENSE**  
Copeaux

▶ Volume & amande grillée.



**NOBILE® AMERICAN BLEND**  
Copeaux & Granulars

▶ Caramel & fumé.

### BOIS FRAIS - VINIFICATION



**NOBILE® FRESH  
GRANULAR 24M**  
Granulars

▶ Antioxydant & structure.



**NOBILE® AMERICAN FRESH  
GRANULAR**  
Granulars

▶ Fruité & lactone.

## 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

---

### VINS BLANCS

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

**Application sur vins finis** : addition de 0,5 à 3 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 **NOBILE® FRESH GRANULAR 24M** : 18 mois.

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.

### VINS ROUGES

**A l'encuvage** : incorporer 1 à 5 g/L de copeaux ou granulars au fur et à mesure du remplissage de la cuve.

**Application sur vins après soutirage** : addition de 1 à 6 g/L par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** dans la cuve.

## DIMENSIONS

---

### Taille

**Granulars** : 2 à 7 mm (95% >2 mm).

**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.

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

