



# NOBILE® STAVES

Caractère et complexité dans le respect du fruit

---



NOBILE®  
L'œnologie du bois

## LES OBJECTIFS D'ÉLEVAGE

		STAVES <b>7</b> MM	STAVES <b>12</b> MM	STAVES <b>18</b> MM
RESPECT DU FRUIT SANS NOTES DE CHAUFFE		<b>FRESH</b> Fraîcheur & structure		<b>18 - XBASE</b> Volume & sucrosité
AROMATIQUE		<b>SENSATION</b> Vanillé & toasté  <b>INTENSE</b> Chocolat & torréfié	<b>DULCE</b> Sucrant Confiture de lait & caramel	<b>18 - XTREME</b> Café grillé & moka
COMPLEXITÉ COMPARABLE À UN ÉLEVAGE EN FÛT		<b>REVELATION</b> Structure & fruit	<b>ELITE</b> Complexe & traditionnelle	<b>18 - DIVINE</b> Chauffe bourguignonne

## LES PROCÉDÉS DE CHAUFFE NOBILE®

### CHAUFFE HOMOGENÈNE À COEUR

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

CHAUFFE  
HOMOGENÈNE

### 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

### DOUBLE CHAUFFE

Combinaison de deux procédés de chauffe qui permet d'obtenir un bon équilibre entre les ellagitanins et les polysaccharides contenus naturellement dans le bois et de développer une complexité aromatique comparable à un élevage en fût.

DOUBLE  
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 STAVES NOBILE®

STAVES  
**7**  
MM

## CHAUFFE HOMOGENÈ



**FRESH**

▶ Fraîcheur, fruit & structure.



**SENSATION**

▶ Sucrosité, vanillé & toasté.



**INTENSE**

▶ Volume, café grillé & chocolat.

## GRADIENT DE CHAUFFE



**REVELATION**

▶ Structure & complexité aromatique.



**AMERICAN REVELATION**

▶ Sucrosité, pain d'épices & lactoné.

STAVES  
**12**  
MM

## DOUBLE CHAUFFE



**ELITE**

▶ Nuances grillées & toastées. Amplitude. Élevage traditionnel.

## CHAUFFE HOMOGENÈ



**DULCE**

▶ Sucrosité. Confiture de lait & caramel.

STAVES  
**18**  
MM

## CHAUFFE HOMOGENÈ



**18 - XBASE**

▶ Fruité, sans notes de chauffe. Amplitude & gras.



**18 - XTREME**

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

## GRADIENT DE CHAUFFE



**18 - 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

---

**Le dosage dépend des objectifs recherchés et du type de staves utilisé.**

### VINS BLANCS

**En fermentation :** incorporer 0,5 à 2 Staves/hL par immersion directe des Staves dans la cuve.

## TEMPS DE CONTACT

---

**En fermentation :** le temps de la fermentation, avec une durée d'élevage de 4 à 6 mois.

### En élevage :

- 7 & 12 mm : 4 à 8 mois en fonction des Staves et des caractéristiques du vin.
- 18 mm : 6 à 10 mois en fonction des Staves 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.

### VINS ROUGES

**À l'encuvage ou sur vins après soutirage :** addition de 2 à 4 Staves/hL par immersion directe des Staves **NOBILE®** dans la cuve.

## DIMENSIONS

---

### Taille & Poids

- 7 mm : 910 x 50 x 7 mm. / ± 200 g.
- 12 mm : 910 x 100 x 12 mm. / ± 600 g.
- 18 mm : 910 x 60 x 18 mm. / ± 600 g.

### Surface de contact

- 7 mm : 0,104 m<sup>2</sup>.
- 12 mm : 0,206 m<sup>2</sup>.
- 18 mm : 0,144 m<sup>2</sup>.

## CONDITIONNEMENT

---

- 7 mm : pack de 40 Staves.
- 12 mm & 18 mm : pack de 10 Staves.

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.



**NOBILE®**  
L'œnologie du bois

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

