



Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury

BLOCKS

Qualité	Chêne français qualité merrain
Provenance	Assemblage Centre France 100% issus de nos merranderies et tonnelleres
Séchage	Sur parc à l'air libre minimum 18 mois
Dimensions	1 Block = 5 x 5 x 0,7 cm
Procédé de chauffe	Four à convection
Spécificité	Assemblages de 2 chauffes dans un filet infusion 3 profils aromatiques et organoleptiques
3 profils	Blend 1 : Assemblage de chauffes légère et moyenne Fruit, structure tannique, fraîcheur Blend 2 : Assemblage de chauffes moyenne et longue Vanille, rondeur, sucrosité Blend 3 : Assemblage de chauffes longue et moyenne + Fruits mûrs, notes grillées, gras
Dosage	1 à 6 g / L (25% de bois neuf = 3 g / L)
Mise en oeuvre	À partir des fermentations alcooliques ou malolactiques ou en élevage de 3 à 6 mois
Emballage	Filet infusion et sac alimentaire
Poids du sac	10 kg net

Bureau Veritas Certification délivre une attestation de reconnaissance pour la maîtrise HACCP des produits Saveurs -
Attestation de conformité N° BV/177/RE

