

# CANADELL

MERRANDIER DEPUIS 1950

## Dominos

Le boisé élégant sur un élevage court !

- Les Dominos par leur conception et leur format permettent un élevage assez court de 2 à 4 mois et donnent un fondu comparable à la Stave, avec rondeur et sucrosité renforcées.
- Les Dominos sont une solution économique et qualitative pour les vins Premium et Super Premium à rotation moyenne. Utilisés de la vinification à l'élevage, ils apportent un boisé proche de celui de la barrique à moindre coût.
- Disponibles en Chauffe Moyenne et Moyenne Plus, ils permettent l'apport d'une palette très large d'arômes. La Chauffe Moyenne permet de développer les arômes vanille et boisé élégant, la Chauffe Moyenne Plus s'oriente davantage sur des notes grillées, caramel, café.

### Informations pratiques

- Dosage : de 3 à 10 grammes par litre.
- Durée de contact pouvant aller de 4 à 24 semaines selon le profil et l'intensité souhaitées, même si en moyenne l'élevage réalisé avec du Domino est d'environ 3 mois.
- Sur une même cuve, la combinaison entre les Chauffes Moyenne et Moyenne Plus est possible en proportion calculée pour obtenir une palette aromatique plus complexe.

### Caractéristiques techniques

Dimensions moyennes : 60x27x7mm.

Conditionnés en filets d'infusion en polyuréthane de 10kg (22lbs) emballés dans un sac papier ou de protection aluminium 3 couches.

