

CANADELL

MERRANDIER DEPUIS 1950

Stave Chauffe Brasero

La Stave chauffée au braséro apporte la complexité aromatique d'une barrique.

Les légères irrégularités de la chauffe traditionnelle apportent une palette complète d'arômes correspondant à un boisé élégant et une belle puissance en bouche.

Informations pratiques

- Dosage : allant de 1 à 4 staves par hectolitre, en sachant que 10 Staves par hecto correspondent à 100% de la surface de contact d'une barrique.
- Temps de contact : de 4 à 8 mois d'élevage selon profils souhaités et cépage concerné.
- Une double utilisation est possible jusqu'à extraction maximale, en gardant toujours le bois en contact avec le vin.

Choix de fabrication

- Les grumes pour la fabrication des Staves sont spécialement sélectionnées parmi les meilleures futaies et bénéficient de la même attention que nos merrains.
- Les Staves sont séchées naturellement à l'air libre au minimum 26 mois afin de réduire la teneur en tannin pour diminuer les notes d'arômes boisés.
- Chauffe traditionnelle au brasero sur flamme intense, légères imperfections à l'œil.

Caractéristiques techniques

Dimensions : 950x50x7mm ou 950x50x16mm.

Disponible en Chauffe Moyenne et Moyenne +.

2 perçages Ø 30mm.

Conditionnement sous Aluminium 3 couches par 50 unités ou en sac de 2 fans (2 x 20 staves).

