

## Stave Chauffe Convection

Un boisé haut de gamme pour vos vins Premium et Super Premium.

La Stave Chauffe Convection est le résultat de la combinaison entre une origine de bois issue des plus belles forêts de France et d'une chauffe régulière et maîtrisée qui apporte des notes boisées, vanillées et épicées à vos vins Premium et Super Premium ainsi qu'une bonne intégration en fin d'élevage. Disponible en Chauffe Légère, Moyenne, Moyenne + et Longue.

### À savoir

- Durant les 2 premiers mois d'élevage nous observons une prise de bois importante, l'intégration totale des notes vanillées et boisées s'opère entre le 3ème et le 5ème mois d'élevage.
- La Stave Chauffe Convection est particulièrement utilisée sur Merlot, Cabernet et Chardonnay, notamment sur des vins peu concentrés nécessitant plus de gras et de rondeur.

### Choix de fabrication

- Sélectionnées dès la forêt parmi les chênes français les plus fins.
- Les Staves sont séchées naturellement à l'air libre pendant 24 mois afin de conserver un niveau suffisant de tannins pour un apport efficace en notes vanillées et un boisé élégant.
- La précision du four à convection permet également d'assurer la répétition et la constance de la qualité de la chauffe.
- La Chauffe de type Moyenne a été spécialement conçue pour apporter plus de douceur aromatique et d'enrobage.

### Caractéristiques techniques

Dimensions : 950x50x7 / 950x50x16 / 950x100x16mm.

2 perçages Ø 30mm.

Conditionnement en sac papier aluminium 3 couches contenant 50 unités ou en sac de 2 fans soit 40 unités (2 x 20 staves).

