



Les XtraKits XtraChêne ont été créés pour renouveler l'apport boisé d'une barrique neutre.

XtraKit Terroir



La chauffe Terroir est une chauffe progressive et régulière au feu de bois traditionnelle de tonnellerie. L'XtraKit Terroir renforce la structure du vin et remplit le milieu de bouche avec des tannins soyeux. La longueur en bouche est augmentée et la finale est persistante. Au nez, la fraîcheur est remarquable et l'apport est très élégant avec une palette aromatique complète.

XtraKit Quattro



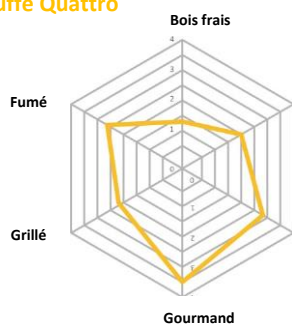
La chauffe Quattro est une double chauffe longue à cœur et régulière au feu de bois. L'XtraKit Quattro apporte de la sucrosité et remplit le milieu de bouche avec des tannins mûrs. En bouche, la longueur est remarquable et la persistance aromatique intensifiée. Au nez, ce sont les arômes de bois doux et de pâtisserie qui dominent.

Profil aromatique :

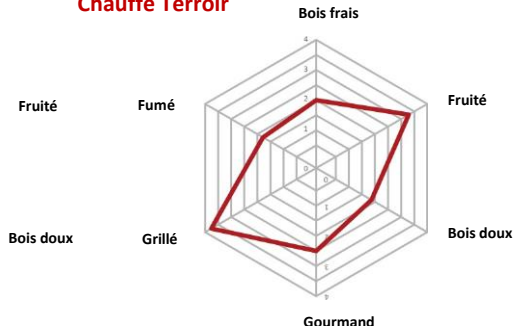
CHÊNE
Français

Fumé
Réglisse
Fumée
Grillé
Pain grillé
Amandes grillées
Café
Gourmand
Vanille
Caramel
Pain chaud

Chauffe Quattro



Chauffe Terroir



Bois frais
Amande fraîche
Noix de coco
Fruité
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs
Bois doux
Cèdre
Tabac blond
Santal

Informations techniques

Dimensions : l'XtraKit est composé de 12 segments de sticks de 22,5^{+0,3} cm, réunis en chapelet.

Déplacement : 1,5 litre par XtraKit.

Surface : 2,500 cm²

Poids : de 750 à 800 grammes selon la chauffe.

Conditionnement

En sachet de polyéthylène alimentaire individuel.

Mode d'emploi

Dose : 1 XtraKit par fût de 225L.

Les XtraKits sont mis au contact direct du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

