

Comment choisir les
PRODUITS AUTHENTIQUES

TONNELLERIE DE L'ADOUR 1929

Référence	Description	Chauffe		Cintrage Vapeur	Cintrage Feu
		Degré	Option Complexe		
[Équité]	<i>AUCUN CARACTÈRE DOMINANT</i> : le vin acquiert la contribution tactile équilibrée des polyphénols du bois, sans particulières interférences aromatiques, en laissant une subtile sensation minérale	L	+ COMPLEXITÉ TACTILE~AROMATIQUE	VERTICALITÉ ACIDITÉ	STRUCTURE PERSISTANCE
[Originelle]	<i>LA TRADITION DU FÛT "À LA FRANÇAISE"</i> : une perception boisée fine et bien fondue, un profil tactile qui stimule la salivation résultant de l'équilibre entre salinité et sucrosité. Ce fût accompagne le vin en le rendant agréablement persistant.	M			
[Trame Tannique]	<i>MANUFACTURE STRUCTURANTE ET "CONSTRUCTIVE"</i> : confère puissance et profondeur au vin grâce à l'expression tactile centrée sur une trame tannique dense. Agréable complexité aromatique au nez, toujours conforme au respect variétal.	M+			
[Empyreumatique]	<i>ARÔMES TERTIAIRES ET ONCTUOSITÉ</i> : une manufacture particulièrement vigoureuse et profonde engendre une ample palette empyreumatique (torréfaction, grillé, café) et une bouche dense, complexe et concentrée.	fF		Cintrage Feu Uniquement	
[Sel Fumé]	<i>SALINITÉ ET FUMÉE</i> : malgré une chauffe vigoureuse, le fait d'hydrolyser les douelles à la vapeur fait que la bouche est plus franche, en réduisant la palette empyreumatique et focalisant le résultat sur des profils salins et fumés.	vF		Cintrage Vapeur Uniquement	

Notes :

- Toutes les Références sont applicables sur les fûts suivants : **Gascogne – Classic – Premium – GrandCru – La48 - Limited**
- Cintrage Douelles Vapeur = sensation accrue de Verticalité & Acidité du vin, par rapport à la référence choisie Seulement pour **Équité - Originelle - TrameTannique**
- Cintrage Douelles Feu = sensation accrue de Structure & Persistance du vin, par rapport à la référence choisie Seulement pour **Équité - Originelle - TrameTannique**
- Chauffe Douelles Complexe = confère plus de complexité tactile/aromatique à la référence choisie, grâce aux paramètres de "cuisson" de la braise (moins calorimétrie | plus longs temps d'exposition)

Autres Références	Description	Chauffe		Cintrage Vapeur	Cintrage Feu
		Degré	Option Complexe		
<i>Dulcinèa</i>	<i>DOUCEUR ET CORPS</i> : soutient et révèle les notes naturellement douces du vin, grâce à la sélection de chêne Sessile, riche en polysaccharides et lactones. Apport polyphénolique structurant et capable de stimuler la salivation.	AD HOC		Non Modifiable	
ACACIA	<i>VINS BLANCS ET SPIRITUEUX</i> : structuration délicate de la bouche en raison de la faible présence de polyphénols. Apport de couleur minimale, notes aromatiques légèrement mielleuses et salines, dues à la chauffe "blonde" spéciale. Profil florale et citronnelle (lemongrass), décelable si le liquide est travaillé sur lies (bâtonnage).	AD HOC		Non Modifiable	