



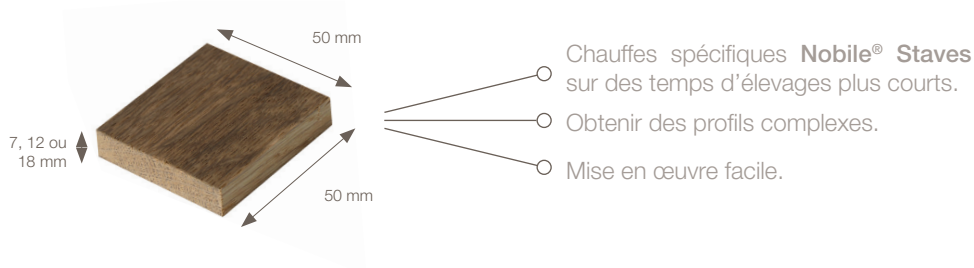
NOBILE[®] BLOCKS

Caractère et complexité dans le respect du fruit

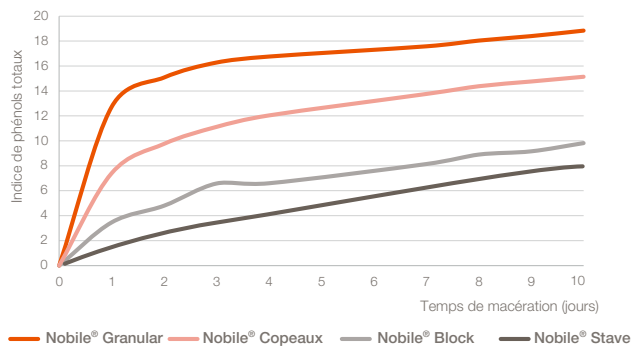


NOBILE[®]
L'œnologie du bois

LES + ŒNOLOGIQUES



EXTRACTION



La taille des « morceaux de bois de chêne » influence la vitesse d'extraction des composés du bois. Plus le produit est de petite taille, plus l'extraction est rapide et le temps de contact court.

Par leur format, les Blocks sont une solution pour la mise en marché rapide des vins. Leur conception permet de réaliser des élevages courts (3 à 4 mois) et d'obtenir des résultats comparables à un élevage avec des Staves.



Fermentation ou élevage ?

Les microorganismes ont un impact sur l'utilisation du bois de chêne. Lors de la fermentation alcoolique et de la fermentation malolactique, les levures et les bactéries dégradent certains composés aromatiques du bois, modifiant l'équilibre gustatif. Il en résulte une meilleure intégration et une perception plus élégante du caractère boisé.

LES PROCÉDÉS DE CHAUFFE NOBILE®

CHAUFFE HOMOGENÈME À COEUR

Programme de chauffe spécifique à l'élaboration d'expressions aromatiques reproductibles.

CHAUFFE
HOMOGENÈME

GRADIENT DE CHAUFFE

Procédé de chauffe en surface qui permet de créer un gradient de chauffe identique à une chauffe traditionnelle barrique.

GRADIENT
DE CHAUFFE

DOUBLE CHAUFFE

Combinaison de deux procédés de chauffe qui permet d'obtenir un bon équilibre entre les ellagitanins et les polysaccharides contenus naturellement dans le bois et de développer une complexité aromatique comparable à un élevage en fût.

DOUBLE
CHAUFFE

SOFT OAK

Spécifique à la gamme NOBILE® 18 mm, le procédé « Soft Oak » est utilisé afin d'optimiser le procédé de cuisson des Blocks. Ce programme de pré-chauffe contribue à la création d'expressions particulières.

SOFT
OAK
PROCESS



LES BLOCKS NOBILE®

STAVES
7
MM

CHAUFFE HOMOGENÈ



FRESH



Fraîcheur, fruit & structure.



SENSATION



Sucrosité, vanillé & toasté.

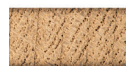


INTENSE



Volume, café grillé
& chocolat.

GRADIENT DE CHAUFFE



REVELATION



Structure & complexité
aromatique.



**AMERICAN
REVELATION**



Sucrosité, pain d'épices
& lactoné.

STAVES
12
MM

DOUBLE CHAUFFE

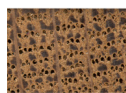


ELITE



Nuances grillées & toastées.
Amplitude.
Élevage traditionnel.

CHAUFFE HOMOGENÈ



DULCE



Sucrosité.
Confiture de lait & caramel.

STAVES
18
MM

CHAUFFE HOMOGENÈ



18 - XBASE



Fruité, sans notes de
chauffe. Amplitude & gras.



18 - XTREME



Expression de fruits mûrs.
Sucrosité avec des notes
moka & café torréfié.

GRADIENT DE CHAUFFE



18 - DIVINE



Texture. Prolonge le
fruit jusqu'à une finale
complexe (élégance type
barrique bourguignonne).

ORIGINE

Chêne français (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) et/ou Chêne américain (*Quercus alba*).

NOBILE® est engagé dans le programme PEFC, Pan European Forest Certification, pour promouvoir la gestion durable des forêts et assurer la biodiversité.

DOSAGE

VINS BLANCS

En fermentation : incorporer 1 à 3 g/L de Blocks par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** après débouillage.

Application sur vins finis : addition de 1 à 3 g/L de Blocks par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** dans la cuve.

TEMPS DE CONTACT

En fermentation : le temps de la fermentation, avec une durée d'élevage de 3 à 4 mois.

En élevage : 3 à 4 mois.

Le temps de contact est défini par le suivi de dégustation.

CONSERVATION

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (5 à 25°C) dans des locaux secs, non susceptibles de communiquer des odeurs.

DLUO 4 ans.

SÉCURITÉ, QUALITÉ & RÉGULARITÉ

Dans un souci de reproductibilité des profils **NOBILE®**, l'ensemble des produits fait l'objet d'un contrôle rigoureux pour répondre aux exigences de qualité, de traçabilité et de reproductibilité.

NOBILE® s'inscrit dans la démarche HACCP.

VIEILLISSEMENT

Les bois bénéficient d'une phase de maturation naturelle sur parc pendant une période minimum **24 mois** à l'air libre.

VINS ROUGES

Application sur vins après soutirage : addition de 3 à 6 g/L par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** dans la cuve.

DIMENSIONS

Taille

- 7 mm : 50 x 50 x 7 mm.
- 12 mm : 50 x 50 x 12 mm.
- 18 mm : 50 x 50 x 18 mm.

Surface de contact

2,6 m² pour 5 kg.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 kg contenant un filet infusion de 5 kg.

Emballage PET aluminisé assurant une protection optimale des arômes.

RÉGLEMENTATION

Les « Morceaux de Bois de Chêne » sont soumis à réglementation dans le cadre d'un emploi en œnologie.

Se référer à la législation en vigueur.



CS 61 611 – 33 072 Bordeaux Cedex – France
Tél : + 33 (0) 5 56 86 53 04 – nobile@laffort.com - www.laffort.com

