



NOBILE® STAVES

Caractère et complexité dans le respect du fruit



NOBILE®
L'œnologie du bois

LES OBJECTIFS D'ÉLEVAGE

		STAVES 7 MM	STAVES 12 MM	STAVES 18 MM
RESPECT DU FRUIT SANS NOTES DE CHAUFFE		FRESH Fraîcheur & structure		18 - XBASE Volume & sucrosité
AROMATIQUE		SENSATION Vanillé & toasté INTENSE Chocolat & torréfié	DULCE Sucrant Confiture de lait & caramel	18 - XTREME Café grillé & moka
COMPLEXITÉ COMPARABLE À UN ÉLEVAGE EN FÛT		REVELATION Structure & fruit	ELITE Complexe & traditionelle	18 - DIVINE Chauffe bourguignonne

LES PROCÉDÉS DE CHAUFFE NOBILE®

CHAUFFE HOMOGENÈNE À COEUR

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

CHAUFFE
HOMOGENÈNE

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 Staves. Ce programme de pré-chauffe contribue à la création d'expressions particulières.

SOFT
OAK
PROCESS



LES STAVES 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

Le dosage dépend des objectifs recherchés et du type de staves utilisé.

vins blancs

En fermentation : incorporer 0,5 à 2 Staves/hL par immersion directe des Staves dans la cuve.

TEMPS DE CONTACT

En fermentation : le temps de la fermentation, avec une durée d'élevage de 4 à 6 mois.

En élevage :

- 7 & 12 mm : 4 à 8 mois en fonction des Staves et des caractéristiques du vin.
- 18 mm : 6 à 10 mois en fonction des Staves et des caractéristiques du vin.

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

À l'encuvage ou sur vins après soutirage : addition de 2 à 4 Staves/hL par immersion directe des Staves NOBILE® dans la cuve.

DIMENSIONS

Taille & Poids

- 7 mm : 910 x 50 x 7 mm. / ± 200 g.
- 12 mm : 910 x 100 x 12 mm. / ± 600 g.
- 18 mm : 910 x 60 x 18 mm. / ± 600 g.

Surface de contact

- 7 mm : 0,104 m².
- 12 mm : 0,206 m².
- 18 mm : 0,144 m².

CONDITIONNEMENT

- 7 mm : pack de 40 Staves.
- 12 mm & 18 mm : pack de 10 Staves.

Emballages PET aluminisés 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.



NOBILE®
L'œnologie du bois

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

