



Vinet stave Bouquet

La chauffe

La chauffe par convection régulée permet un contrôle accru des cycles. L'extraction aromatique se distingue par la finesse et la discrétion de son boisé, la mise en avant des notes « fruité » tout en apportant de la structure.

DIMENSIONS & CONDITIONNEMENT

Épaisseur	10 mm	20 mm
Longueur	950 mm	950 mm
Largeur	50 mm	50 mm
Perçage	2 trous Ø 14 mm	2 trous Ø 14 mm
Poids	Env. 310 grs	Env. 620 grs
Surface de contact	0,115 m ²	0,135 m ²
Boîte*	32 pièces	16 pièces

*Les pièces sont préemballées dans une sachet PET aluminée pour révenir de toute contamination et pour préserver les arômes.

CONSERVATION

A Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité dans l'emballage d'origine. Les locaux doivent être secs et sains.

Utilisation

Le caractère épicé de la stave Bouquet apporte de l'énergie et de la tension, pour obtenir un meilleur équilibre sur des vins structurés et puissants.

Une belle minéralité et des notes empyreumatiques où le fruit s'associe à des notes toastées et épicées. En bouche, elle apporte une forte intensité aromatique, de la linéarité et une finale plus nerveuse.



VINS BLANCS
Chardonnay
Sauvignon Blanc



VINS ROUGES
Cabernet
Sauvignon
Merlot
Zinfandel
Syrah
Pinotage

	10 mm	20 mm
Vin Blanc	0.5 à 2 staves /HL	0.5 à 1 staves /HL
Vin Rouge	1 à 3 staves /HL	1 à 2 staves /HL
Durée	3 à 8 mois	5 à 12 mois

RÉGLEMENTATION

Se référer à la législation en vigueur sur l'utilisation des « Morceaux de Bois de Chêne ».

V GROUPE
VRIET

Tonnellerie Vinet
26 Avenue de Burie 16370 Val de Cognac
05 45 35 93 36 - tonnelleriesvinet@groupevriet.fr
www.tonnellerie-vinet.com



Vinet stave Finesse

La chauffe

La chauffe par convection régulée permet un contrôle accru des cycles. L'extraction aromatique se distingue par la finesse et la discrétion de son boisé, la mise en avant des notes « fruité » tout en apportant de la structure.

DIMENSIONS & CONDITIONNEMENT

Épaisseur	10 mm	20 mm
Longueur	950 mm	950 mm
Largeur	50 mm	50 mm
Perçage	2 trous Ø 14 mm	2 trous Ø 14 mm
Poids	Env. 310 grs	Env. 620 grs
Surface de contact	0,115 m2	0,135 m2
Boîte*	32 pièces	16 pièces

*Les pièces sont préemballées dans une sache PET aluminée pour révenir de toute contamination et pour préserver les arômes.

Utilisation

La stave Finesse travaille sur la structure des vins tout en préservant le côté fruité. Elle convient à la plupart des cépages blancs mais aussi aux vins rouges plus légers et plus délicats qui nécessitent de la souplesse et plus de gras en bouche. Belle complexité aromatique avec de la fraîcheur tout en gardant un caractère fruité. Du volume en bouche avec une évolution souple, belle longueur en finale.



VINS BLANCS
Sauvignon blanc
Chardonnay
Viognier
Chenin



VINS ROUGES
Pinot noir
Gamay

	10 mm	20 mm
Vin Blanc	0.5 à 2 staves /HL	0.5 à 1 staves /HL
Vin Rouge	1 à 3 staves /HL	1 à 2 staves /HL
Durée	3 à 8 mois	5 à 12 mois

CONSERVATION

A Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité dans l'emballage d'origine. Les locaux doivent être secs et sains.

RÉGLEMENTATION

Se référer à la législation en vigueur sur l'utilisation des « Morceaux de Bois de Chêne ».

V GROUPE
RIET

Tonnellerie Vinet
26 Avenue de Burie 16370 Val de Cognac
05 45 35 93 36 - tonnellerievinet@groupevriet.fr
www.tonnellerie-vinet.com