

STICKS

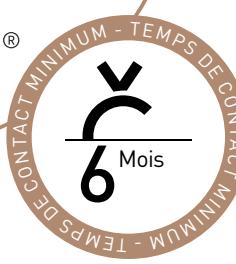


XTRACHÈNE

NOTRE ADN
C'EST LE CHÈNE !



STICKS 22.90®



GÉOMÉTRIE CARRÉE UNE FUSION BOIS-VIN PARFAITE

Fruit d'années de recherches pour offrir la meilleure alternative à la barrique, le **Stick 22.90®** est usiné à partir de chêne français ou américain vieilli à l'air libre sur nos parcs en condition naturelle de 24 à 36 mois. Il combine le savoir-faire des merranderies de **Chêne & Cie**, et l'expertise de l'équipe **XTRACHÈNE**, avertie en fabrication de bois œnologiques depuis nos ateliers de Charente.

- Notre processus traditionnel de chauffe au feu de bois s'inspire du bousinage utilisé en tonnellerie. Grâce à notre toaster exclusif, nous obtenons une complexité et une régularité inégalées.
- **XTRACHÈNE** maîtrise également l'expertise de la chauffe par convection. Ce procédé assure une chauffe à cœur du bois, garantissant homogénéité et répétabilité. Son objectif est de révéler pleinement le potentiel organoleptique du bois.

UTILISATION



VINS BLANCS, ROSÉS ET ROUGES.

SUR LES MOÛTS EN FA.

EN ÉLEVAGE À PARTIR DE LA FML – **DE 6 À 12 MOIS**

DOSAGE RECOMMANDÉ **DE 0.8 À 2 STICK(S) PAR HL**



PRENEZ RDV POUR VISITER NOS ATELIERS

CHÊNE BOIS - XTRACHÈNE
Z.A des Malestiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr
Email : contact@xtrachene.fr
Tél +33(0)5.45.35.52.12

CHAUFFES DISPONIBLES

CHÈNE FRANÇAIS

Sélectionné par nos acheteurs avec une traçabilité de la forêt au produit fini.



SIGNATURE TRONÇAIS

Chêne sessile de la forêt de Tronçais - unique par son caractère et remarquable par sa régularité.



LÉGÈRE

FRUIT ET RONDEUR.

MOYENNE

VOLUME ET LONGUEUR,
NOTES VANILLÉES.

MOYENNE LONGUE FORÊT DE RENOM

DOUCEUR, GOURMANDISE
ET RICHESSE AROMATIQUE.

MOYENNE +

INTENSITÉ, LONGUEUR ET
NOTES TORRÉFIÉES.

TERROIR

STRUCTURE, RONDEUR,
FRUIT, NOTES GRILLÉES.

QUATTRO

PUISANCE, VOLUME,
ARÔMES TORRÉFIÉS ET ÉPICÉS.

TRONÇAIS MOYENNE

STRUCTURE, RONDEUR,
ARÔMES GOURMANDS.

TRONÇAIS TERROIR

COMPLEXITÉ, VIVACITÉ
FRAÎCHEUR DES FRUITS
EN BOUCHE, ÉLÉGANCE.

CHÈNE AMÉRICAIN

100% chêne Américain sélectionné
par nos acheteurs, apporte une
nuance moderne aux vins.

SPÉCIFIQUE

DOUCEUR, GOURMANDISE
ET ATTRACTIVITÉ.

