

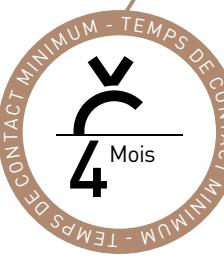
INSERTS BARRIQUES



XTRACHÈNE

NOTRE ADN
C'EST LE CHÈNE !

XOAKERS®



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.



RÉGÉNÈRE VOS BARRIQUES USAGÉES

Ces petites sphères de chêne sessile français sont vieillies sur nos parcs en condition naturelle pour un minimum de 30 mois et mesurent 27 à 33 mm de diamètre afin de ne pas obstruer les pompes.

Les XOAKERS® se présentent en poches de 500g environ – soit 30 sphères. C'est l'allier idéal pour rafraîchir un fût ancien.

XTRACHÈNE maîtrise 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.

POUR DES FÛTS **DE 3 ANS ET PLUS**

EN ÉLEVAGE À PARTIR DE LA FML – **DE 4 À 12 MOIS**

DOSAGE RECOMMANDÉ DE 1 SACHET
PAR BARRIQUE 225/228L

PRENEZ RDV POUR VISITER NOS ATELIERS

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

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

membre de **CHÈNE & CIE**



MOYENNE
VOLUME ET LONGUEUR,
NOTES VANILLÉES.

MOYENNE +
INTENSITÉ, LONGUEUR ET
NOTES TORRÉFIÉES.

TRONÇAIS MOYENNE
STRUCTURE, RONDEUR,
ARÔMES GOURMANDS.

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

SPÉCIFIQUE
DOUCEUR, GOURMANDISE
ET ATTRACTIVITÉ.