

Notre sélection	Chauffe Traditionnelle	Chauffe Authentique Moyenne Chauffe douce à basse température	Double Chauffe feu de bois et vapeur Chauffe douce à basse température Chauffe Grands contenants et créations d'Exception.	Chauffe intense Pour vos alcools
Grains	Grain mi-fin	Grain fin/mi-fin	Extra fin	Gros grains
Maturation	24 à 30 mois	30 à 36 mois	36 à 48 mois	24 à 30 mois
Évaluation de la chauffe	Intense et courte	Douce et longue à basse température	Chauffe à la vapeur et feu de bois douce et longue à basse température	Chauffe puissante et intense
Apport sur le vin	Arômes de chauffe très présents Structure tanique renforcée	Vin révélé Préservation du fruit Gourmandise Sensation de fraîcheur	Vin révélé / sublimé Préservation du fruit Fraîcheur et Finesse Structure	Enrichissement aromatique de vos alcools Couleur, structure et maturité Rondeur
Type de vins idéal	Rouges puissants Vins mutés	Vin blanc équilibré Vin rouge équilibré	Vin blanc structuré Vin rouge structuré	Alcool et vins mutés
Durée de conservation des vins	Vins de gourmandise À déguster rapidement	Vin de garde Vin de Gourmandise	Vin de garde	Élevage moyen et long des spiritueux
Nos déclinaisons possibles :		1. Assemblage Champagne-Ardenne : Notre gamme signature : Équilibre des arômes et tanins soyeux 2. Chauffe Alternée : Complexité aromatique 3. Sélection de grains Extra-Fin : Élégance, puissance et tanins élégants. 4. Origine certifiée : Montagne de Reims, Ardennes, Argonne, Forêt Île- de-France : Révéler le profil aromatique de chaque terroir	1. Sélection de grains Extra-Fin : Élégance, puissance et tanins élégants. 2. Origine certifiée : Montagne de Reims, Ardennes, Argonne, Forêt Île- de-France : Révéler le profil aromatique de chaque terroir.	1. Origine certifiée : Montagne de Reims, Ardennes, Argonne, Forêt Île- de-France : Révéler le profil aromatique de chaque terroir.