











Pinot Noir

Chauffes	Notes aromatiques	Structure	Profil de vin	Durée d'élevage	Accords ^(*)
Grand Cru	Notes empyreumatiques, épicées. Fruits noirs.	Volume, structure et longueur.	Vins riches et puissants. L'apport de volume équilibre l'acidité. A pH plus élevé, le supplément de structure amène fraîcheur et longueur en bouche. Lors des années difficiles, les notes de fruits confits et d'épices atténuent le caractère végétal.	9 à 18 mois	
Maison	Fruits noirs associés aux notes de chauffe : pain grillé, cacao, vanille et épices.	Apporte beaucoup de volume et de rondeur en milieu de bouche.	Volume, rondeur et complexité. A pH bas, la rondeur équilibre l'acidité. Dans le cas de maturité incomplète, l'apport de volume remplit la bouche. Les notes de fruits noirs, pain grillé, cacao complexifient le nez.	9 à 18 mois	
Spécial Toast	Met en avant les fruits confits et apporte de la complexité avec d'élégantes notes grillées et briochées.	Volume et longueur.	Tous les vins. Au nez apporte complexité et intensité avec beaucoup de fruit. En bouche, sur vins vifs, elle apporte équilibre et volume. A pH plus haut, les tanins fins amènent de la fraîcheur et de la longueur.	9 à 18 mois	
LF	Fruits confits, impact chauffe faible. Minéralité.	Fraîcheur et une touche de rondeur. Intégration rapide.	Vins modernes, frais et sur le fruit. Vins à pH bas : apporte une touche de rondeur. A pH plus haut : les tanins apportent de la fraîcheur.	4 à 10 mois	
CLL	Fruits confits et minéral. Truffe. Impact de la chauffe très faible, quelques notes grillées.	Tanins fins. Fraîcheur et beaucoup de longueur.	Vin de garde, concentré et avec du volume. Met en avant le fruit et le minéral. Pour les vins avec un parfait équilibre acide et volume, les tanins fins apportent beaucoup de longueur en bouche. Pour les vins riches à pH plus élevé, le fût amène fraîcheur et longueur.	12 à 24 mois	

^(*) Les « accords » sont basés sur la synthèse des dégustations et de l'expérience de notre équipe d'œnologues, commerciaux et agents et sont donc donnés à titre purement indicatif

Chardonnay

Chauffes	Notes aromatiques	Structure	Profil de vin	Durée d'élevage	Accords ^(*)
Grand Cru	Fruits exotiques. Notes empyreumatiques, épicées. Noix de coco.	Volume, texture et longueur.	Vins riches et puissants. Texture ample. L'apport de volume équilibre l'acidité. A pH plus élevé, le supplément de structure amène fraîcheur et longueur en bouche. Lors des années difficiles, les notes de fruits confits et empyreumatiques atténuent le caractère végétal.	9 à 18 mois	
Maison	Fruits jaunes et exotiques, associés aux notes de chauffe : pain grillé, vanille et épices.	Apporte beaucoup de volume et de rondeur en milieu de bouche.	Volume, rondeur et complexité. Texture ample. A pH bas, la rondeur équilibre l'acidité. Dans le cas de maturité incomplète, l'apport de volume remplit la bouche. Les notes de fruits confits, et de chauffe complexifient le nez.	9 à 18 mois	
Spécial Toast	Fruits blancs (poire...), fleurs blanches et minéral. Apporte de la complexité avec d'élégantes notes grillées, amande et briochées.	Volume et longueur.	Tous les vins. Au nez apporte complexité et intensité avec beaucoup de fruit. En bouche, sur vins vifs, elle apporte équilibre et volume. A pH plus haut, les tanins fins amènent de la fraîcheur et de la longueur.	9 à 18 mois	
LF	Agrumes, poire et fleurs blanche, impact chauffe faible. Minéralité.	Fraîcheur et une touche de rondeur. Intégration rapide.	Vins modernes, frais et sur le fruit. Vins à pH bas : apporte une touche de rondeur. A pH plus haut : les tanins apportent de la fraîcheur.	4 à 10 mois	
CLL	Minéral, agrumes (citron), fruits blancs et floral. Impact de la chauffe très faible, quelques notes de fruits secs.	Finesse, fraîcheur et beaucoup de longueur.	Vin de garde, concentré et avec du volume. Met en avant le fruit et le minéral. Pour les vins avec un parfait équilibre acide et volume, les tanins fins apportent beaucoup de longueur en bouche. Pour les vins riches à pH plus élevé, le fût amène fraîcheur et longueur.	12 à 24 mois	

^(*) Les « accords » sont basés sur la synthèse des dégustations et de l'expérience de notre équipe d'œnologues, commerciaux et agents et sont donc donnés à titre purement indicatif



: Chauffes les plus fréquemment employées pour la variété avec d'excellents résultats dans toutes les zones géographiques, accompagne et met en avant le vin et les caractéristiques du cépage.



: Ces chauffes donnent de superbes résultats (voir ci-dessus) mais leur emploi doit être réservé à des vins spécifiques.



: Résultats très intéressants en assemblage à faible pourcentage (apportant de la complexité au vin) ou sur des profils spécifiques où les caractéristiques de la chauffe sont recherchées.