











## Cabernet-Sauvignon

Chauffes	Notes aromatiques	Structure	Profil de vin	Durée d'élevage	Accords <sup>(*)</sup>
<b>Grand Cru</b>	Notes empyreumatiques, cèdre et tabac. Notes mentholées. Fruits noirs.	Volume, structure 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 noirs et empyreumatiques atténuent le caractère végétal.	9 à 18 mois	
<b>Maison</b>	Fruits noirs et violette associés aux notes de chauffe : pain grillé, cacao, vanille.	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 noirs, et de chauffe complexifient le nez.	9 à 18 mois	
<b>Spécial Toast</b>	Met en avant le fruit : cerise noire, mûre... et apporte de la complexité avec d'élégantes notes grillées, moka.	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	
<b>LF</b>	Fruits rouges, cassis, violette 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	
<b>CLL</b>	Fruits (cerise noire, mûre, groseille...), violette et minérale : graphite... Impact de la chauffe très faible, quelques notes grillées qui apportent de la complexité.	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	

<sup>(\*)</sup> 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

## Merlot

Chauffes	Notes aromatiques	Structure	Profil de vin	Durée d'élevage	Accords <sup>(*)</sup>
<b>Grand Cru</b>	Notes empyreumatiques, tabac et épices. 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 noirs et d'épices atténuent le caractère végétal.	9 à 18 mois	
<b>Maison</b>	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	
<b>Spécial Toast</b>	Met en avant le fruit : cerise noire, mûre... et apporte de la complexité avec d'élégantes notes grillées, moka 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	
<b>LF</b>	Fruits rouges, 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	
<b>CLL</b>	Fruits rouges : cerise, fraise, framboise et minéral, impact de la chauffe très faible, quelques notes grillées qui apportent de la complexité.	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	

<sup>(\*)</sup> 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.