

TM NUESTRAS COCCIÓN

M : MAISON

Nuestra cocción casera se realiza con una llama intensa para una penetración de la cocción de 3 a 5 mm y una coloración marrón. Esta gama (M, M+ y M++) tiene un impacto aromático marcado (café, pan tostado) y aporta redondez, dulzura y amplitud a los vinos.

 *Domaine Berthelemot - Meursault*

 *Domaine Jean Pillot - Chassagne-Montrachet*

 *Château Beaupré - Provence*

 *Château du Tertre - Margaux*

ST : SPECIAL TOAST

Cocción media combinada con un riego frecuente llegan a una coloración marrón ligera penetrando profundamente en la madera (6-7 mm). Un bello equilibrio entre largo en la boca y el volumen obtenido completa las delicadas notas de brioche. El final salado permite conferir amplitud y frescura al vino.

 *Domaine Philippe Colin - Chassagne-Montrachet*

 *Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet*

 *Domaine La Janasse - Châteauneuf du Pape*

 *Domaine Faiveley - Nuits Saint Georges*

 *Château La Rivière - Fronsac*

 *Château Fesles - Loire*

GC : GRAND CRU

Un riego regular combinado con una cocción prolongada a alta temperatura crea nuestra cocción más profunda (7-8 mm) con un color café. Las notas de torrefacción, de especias y chocolate son la firma de esta cocción fuerte que aporta al vino riqueza, estructura y largo.

 *Domaine Ramonet - Chassagne-Montrachet*

 *Domaine Ulysse Colin - Champagne*

 *Domaine Ollieux-Romanis - Languedoc*

 *Domaine Ferraton - Vallée du Rhône*

LF : LIGERA Y AFRUTADA

Esta cocción media-ligera se ha elaborado con nuestras maderas que salen de la región gredosa, en la que los suelos drenantes y poco fértiles producen unas maderas específicas muy minerales. El uso del agua y el vapor limitan el desarrollo de aromas de cocción para poner en relieve el carácter afrutado del vino. Al aportar ligereza, redondez y elegancia al vino, LF se recomienda para las elaboraciones cortas de entre 6 y 12 meses.

 *Domaine Jacqueson - Rully*

 *Domaine Selosse - Champagne*

 *Domaine Fleury - Champagne*

 *Château de Chamirey - Mercurey*

CLL : COCCIÓN LARGA Y LIGERA

Cocida largamente en brasas y una llama baja, la CLL nos permite obtener un color miel y una penetración de 3-5 mm. Esta cocción ligera tiene un impacto aromático mínimo en el vino y aporta frescura, minerales y largo a los vinos suaves y salinos. Conviene a las elaboraciones de medias a largas.

 *Domaine Guillot-Broux - Mâcon*

 *Domaine Guy Amiot - Chassagne-Montrachet*

 *Domaine Larue - Saint-Aubin*

 *Château Haut Bailly - Pessac-Léognan*

 *Domaine des Perdrix - Nuits Saint Georges*

 *Maison Chapoutier - Vallée du Rhône*

CL : COCCIÓN LIGERA

Esta cocción, la más ligera de nuestra gama, nació de una colaboración de varios años entre los dominios que practican elaboraciones largas. La asociamos a maderas de muy alta calidad (Bosque Alto et Prestige) para aportar tensión y pureza al vino. El suplemento de estructura aportado por la madera fresca conviene particularmente a las uvas de alta calidad en las elaboraciones más largas.

 *Jean-Louis Chave - Vallée du Rhône*

 *Domaine de Villaine - Bouzeron*

 *Château de la Cree - Santenay*

 *Thibault Liger Belair - Nuits Saint Georges*

 *Clos de Tart - Morey Saint Denis*

 *Château de la Selve - Vallée du Rhône*

CLL + : COCCIÓN LARGA Y LIGERA PLUS

Esta cocción ligera se ha desarrollado especialmente para sacar el mejor partido de nuestra madera de la región pedregosa (suelos calcáreos o poco fértiles). Para hacer salir la riqueza natural de esta madera, aplicamos al final de la cocción una llamarada rápida, obteniendo así notas ahumadas delicadas y un efecto de volumen y largo que preserva la frescura.

 *Alex Gambal - Beaune*

 *Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses*

 *Domaine Yvan et Guy Dufouleur - Nuits Saint Georges*

 *Maison Pichon - Vallée du Rhône Denis*

 *Taupenot-Merme - Morey Saint-Denis*

 *Domaine de Tholomies - Minervois*

	COCCIÓN con AGUA			COCCIÓN SECA				
	LF	ST	GC	CL	CLL	CLL+	M	M+
Temperatura	X	XX	XXX	X	X	X	XXX	XXX
Llama	X	XX	XXX	X	X	X _x	XXX	XXX
Agua	XX	XX	XXX	X	X	X _x	X	X
Duración	XXX	XXX	XXXX	X	XXX	XX	XX	XXX

Nota : El agua aporta una mejor penetración en la cocción disminuyendo al mismo tiempo la temperatura.

