

# Nektar **EXCELLENCE**

Sélection de grains fins  
Elevage en élégance et en finesse



## PROPRIÉTÉS

- Staves Chêne Français sélection grain fin.
- Complexité et finesse aromatique.
- Élégance des tanins et sucrosité en bouche.

7  
mm

**OBJECTIF :** profils boisés fins et élégants.

## CARACTÉRISTIQUES

### TECHNIQUES

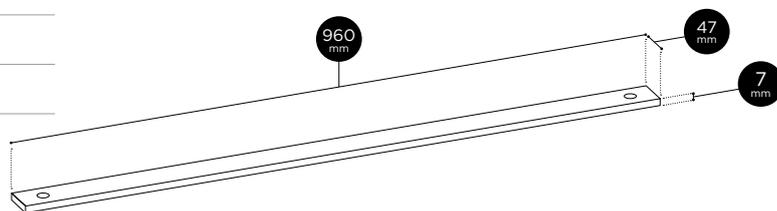
 Chêne français | Taille des grains < 2,5mm

 +/- 200 g

 0.105m<sup>2</sup>

 Légère, Moyenne, Moyenne Plus

 Carton de 100 staves,  
palette de 25 cartons



## CONSEILS

### D'UTILISATION

#### PÉRIODE OPTIMALE DE MISE EN CONTACT

**-Vin blanc :**

Dès la fermentation alcoolique pour un profil boisé bien intégré et le respect du profil de fruit.

**-Vin rouge :**

Avant la fermentation malolactique pour un profil aromatique plus complexe et une intégration optimale de la structure tannique, ou en début d'élevage.

#### TEMPÉRATURE D'ÉLEVAGE CONSEILLÉE

Supérieure ou égale à 15°C avec une surveillance rigoureuse des conditions microbiologiques.

#### INSTALLATION

Il est conseillé d'attacher les staves à mi-cuve au moyen de liens/colliers alimentaires, ou bien de les monter en structure sur tiges inox.

#### TEMPS DE CONTACT RECOMMANDÉ

4 mois minimum à piloter à la dégustation.

#### DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



## CAS PRATIQUES

### D'UTILISATION

Sur cépages variétaux concentrés et à maturité optimale (Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Verdejo), avec objectif profil boisé élégant et complexe se rapprochant d'un élevage traditionnel : 2 staves/hl, 1/3 chauffe légère, 1/3 chauffe moyenne, 1/3 chauffe moyenne plus en début de fermentation alcoolique. Attention à ne pas surdoser, surtout les chauffe légères, pour ne pas dégrader les thiols variétaux.

Sur Merlot structurés et concentrés, avec objectif profil boisé intense mais avec finesse et élégance : 3 staves/hl, 50% chauffe moyenne, 50% chauffe moyenne plus dès la fermentation malolactique ou en début d'élevage.



Afin de vous aider dans vos choix œnologiques, contactez votre conseiller technique Pronektar

**Produit** Nektar Excellence chauffe Moyenne  
**Dose** 3,0 stv/hL  
**Moment d'incorporation** Elevage  
**Temps de contact** 4,5 mois  
**Cépage** Merlot  
**Millésime** 2007  
**Secteur géographique** Italie

#### LÉGENDE :

--- Nektar Essentielle chauffe moyenne  
 — Nektar Excellence chauffe moyenne

