

Nektar **EXCLUSIVE**

La stave super premium
Dédiée à l'élevage des vins haut de gamme








PROPRIÉTÉS

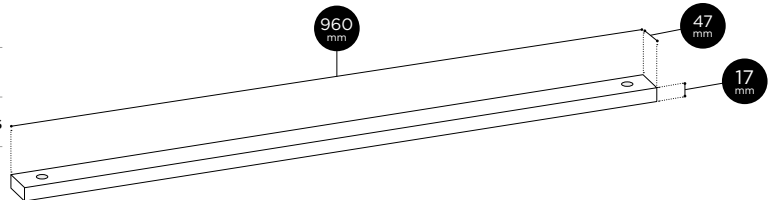
- Staves Chêne Français grande épaisseur pour une extraction très progressive des composants du bois.
- Apport aromatique élégant et complexe, en respect du fruit et du terroir.
- Structuration progressive et élégante, ampleur, sucrosité et persistance en bouche.

17 mm

OBJECTIF : Profils boisés haut de gamme pour les vins d'exception issus des grands terroirs et des vignobles préparés avec soin.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Chêne français
	+/- 500 g
	0.125 m ²
	Légère prolongée, Moyenne, Moyenne Plus
	Carton de 40 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.

TEMPÉRATURE D'ÉLEVAGE CONSEILLÉE

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

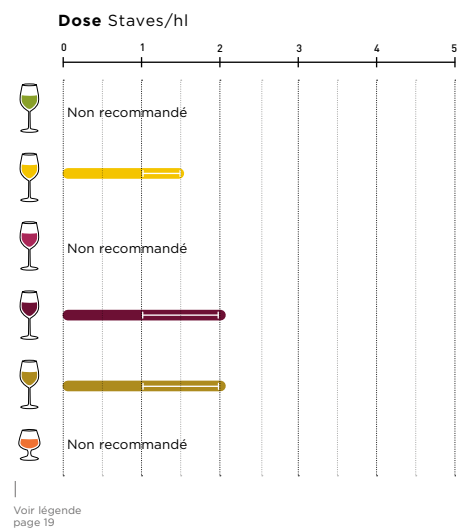
INSTALLATION

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

8 mois minimum à piloter à la dégustation.

DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur assemblage Merlot-Cabernet puissant et concentré, avec objectif profil boisé complexe et élégant, respectueux du terroir, se rapprochant d'un élevage traditionnel : 2 staves/hl, 20 % chauffe légère, 50% chauffe moyenne, 30% chauffe moyenne plus dès la fermentation malolactique.

Sur vins liquoreux, avec objectif profil boisé complexe et élégant se rapprochant d'un élevage traditionnel : 2 staves/hl, 1/3 chauffe moyenne, 2/3 chauffe moyenne plus en début de fermentation alcoolique.



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

Produit	Stave Exclusive chauffe Moyenne
Dose	1,5 stv/hL
Moment d'incorporation	Elevage
Temps de contact	10 mois
Cépage	Cabernet Sauvignon
Millésime	2014
Secteur géographique	Bordeaux

LÉGENDE :

- Témoïn
- Stave Exclusive chauffe Moyenne

