

# Nektar **EXTRÊME**

La maîtrise totale du profil boisé  
grâce à la sélection Oakscan®



## PROPRIÉTÉS

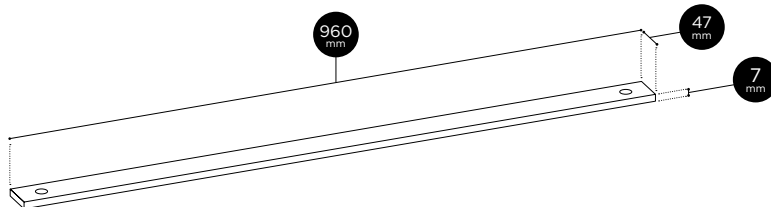
- Staves Chêne Français sélectionnées par le système Oakscan®.
- Trois produits à trois niveaux de teneurs en tanins : faible, médian et haut.
- Une chauffe spécifique adaptée à chaque teneur en tanins.

7  
mm

**OBJECTIF :** Profils boisés totalement maîtrisés et parfaitement reproductibles.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Chêne français
	+/- 200 g
	0.105 m <sup>2</sup>
	Spécifiques
	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.



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

## CAS PRATIQUES D'UTILISATION

Sur cépages blancs variétaux profil thiol type Sauvignon Blanc, avec objectif profil boisé très discret, respect du fruit, complexité et minéralité : 1 stave/hl, 80% Extrême Délicat, 20% Extrême Intense en début de fermentation alcoolique.

Sur cépages blancs variétaux mûrs et exotiques (type Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Verdejo), avec objectif profil boisé gourmand et complexe, avec volume et longueur en bouche : 1,5 stave/hl, 2/3 Extrême Délicat, 1/3 Extrême Complexe en début de fermentation alcoolique.

Sur Merlot profil fruit frais, fruité et charnu, avec objectif boisé sucrant et apport de complexité : 2 staves/hl, 2/3 Extrême Délicat, 1/3 Extrême Complexe dès la fermentation malolactique ou en début d'élevage.

Sur Cabernet Sauvignon puissants et concentrés, avec objectif boisé qui optimise le profil aromatique variétal et apporte sucrosité et puissance en bouche : 3 staves/hl, 1/3 Extrême Délicat, 2/3 Extrême Intense dès la fermentation malolactique ou en début d'élevage.

Sur brandy, avec objectif complexité et puissance aromatique, notes chocolatées et grillées, puissance et volume en bouche : 3 staves/hl, 50% Extrême Complexe, 50% Extrême Intense en élevage.



## Nektar **EXTRÊME** Délicat

### PROPRIÉTÉS

- Sélection Oakscan® faible teneur en tanins.
- Apport aromatique discret et délicat, notes vanillées, florales et épices douces, respect du fruit.
- Bouche peu structurante, sucrosité et rondeur.

#### Objectif :

Profils boisés discret et respectueux du fruit, apport de sucrosité sans structurer.

---

## Nektar **EXTRÊME** Complexe

### PROPRIÉTÉS

- Sélection Oakscan® teneur en tanins médiane.
- Palette aromatique large et complexe, notes à la fois vanillées, grillées et épicées.
- Structuration équilibrée en bouche, ampleur et persistance.

#### Objectif :

Profils boisés équilibrés et complexes, même utilisé seul.

---

## Nektar **EXTRÊME** Intense

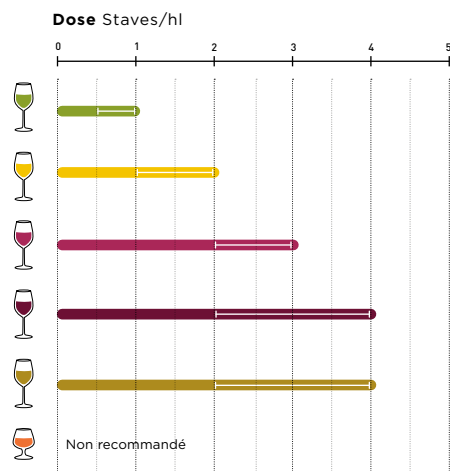
### PROPRIÉTÉS

- Sélection Oakscan® haute teneur en tanins.
- Apport aromatique intense et typé, notes grillées et torréfiées, légèrement fumées, minérales sur vins blancs.
- Bouche structurante mais sans excès grâce à un traitement thermique plus important, volume et sucrosité, persistance.

#### Objectif :

Profils boisés typés et intenses, excellent outil d'assemblage.

## DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



Voir légende  
page 19

**ASSEMBLAGE :**  
**MERLOT, CABERNET SAUVIGNON**  
**DOSAGE : 3.2 STAVES/HL**

**Commentaire :**

Enrichissement du profil aromatique avec des notes boisées, vanillées et épicées. Nette amélioration qualitative en bouche : gain de structure d'amplitude et de rondeur. Amélioration de la persistance.

**LÉGENDE :**

- - - Témoïn
- Nektar Extrême Dédicat



## DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



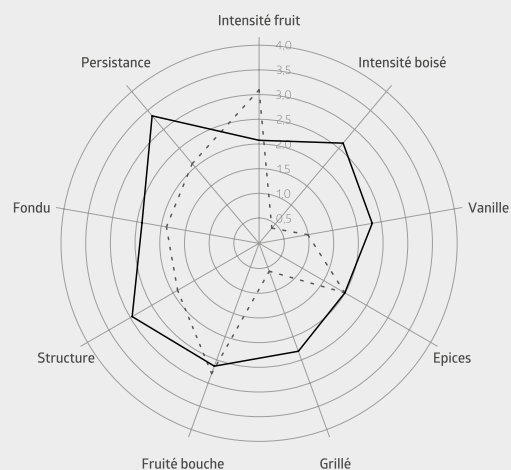
**ASSEMBLAGE :**  
**MERLOT, CABERNET SAUVIGNON**  
**DOSAGE : 3.2 STAVES/HL**

**Commentaire :**

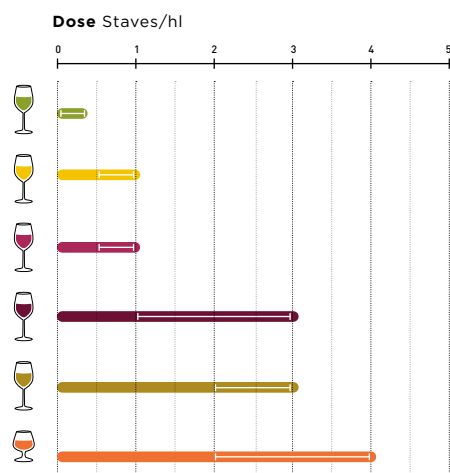
Impact aromatique très net et complexe avec des notes boisées, vanillées, grillées, épicées. Amélioration qualitative en bouche : impact sur la structure, l'amplitude et la persistance.

**LÉGENDE :**

- - - Témoïn
- Nektar Extrême Complexe



## DOSES D'UTILISATION RECOMMANDÉES



**ASSEMBLAGE :**  
**MERLOT, CABERNET SAUVIGNON**  
**DOSAGE : 3.2 STAVES/HL**

**Commentaire :**

Impact aromatique très fort avec une dominante de notes grillées, torréfiées, épicées et fumées. Impact fort sur la structure, l'amplitude et la rondeur.

**LÉGENDE :**

- - - Témoïn
- Nektar Extrême Intense

