

LE COPEAU TOFFEE : un atout indéniable pour les élevages 2024

Découvrez comment le copeau TOFFEE s'érige comme une solution clé pour surmonter les défis du millésime 2024, notamment dans un contexte de récoltes précoces et d'équilibres aromatiques fragiles.



État des lieux en sortie de fermentation alcoolique

À la sortie des vinifications de ce millésime 2024 particulièrement délicat et hétérogène, les équilibres aromatiques et gustatifs manquent parfois d'harmonie.

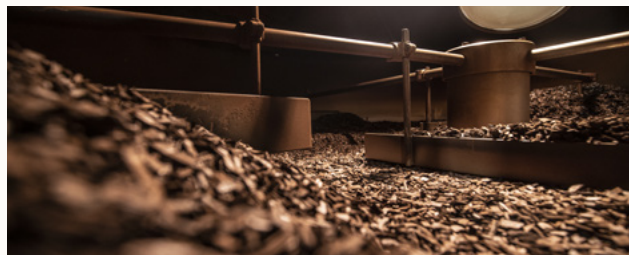
En effet, selon les régions viticoles, l'état sanitaire des raisins et une météo incertaine ont amené plusieurs caves et domaines à récolter plus tôt que prévu. Sans pouvoir malheureusement atteindre une maturité phénolique optimale.

À la dégustation sur vin en sortie de FA, certaines matrices vin présentent de faibles maturités aromatiques avec des notes végétales et des nez fermés voire réduits.

Selon les régions viticoles, en bouche, c'est l'acidité qui prédomine. Le volume en bouche reste globalement faible laissant place à des tanins durs et astringents en final.

Les préconisations œ�obois

Après de nombreuses dégustations terrains et analyses des composés du bois, le nouveau copeau TOFFEE issu de chênes français, très concentré en vanilline et en tanins ellagiques, est clairement notre bois œnologique le plus adapté aux problématiques rencontrées sur 2024.



œ�obois vous propose quelques recommandations techniques à adapter selon vos profils recherchés, la durée d'élevage et la valorisation des vins.

	Élevage court - Copeaux	Élevage long - Bois épais
<p>Objectif orienté sur l'équilibre aromatique et gustatif</p> <p>Nez : diminuer la perception du végétal et donc révéler le fruit variétal</p> <p>Bouche : apporter volume et enrobage</p>	Fresh à 2g/L + Toffee à 1g/L	Blocks ou Stave Origin à 2g/L + Expression à 1g/L
<p>Objectif orienté sur l'équilibre de bouche</p> <p>Contre balancer l'acidité et enrober des tanins durs ou asséchants en apportant de la sucrosité en attaque de bouche</p>	Toffee 2 à 3g/L	3D ou Sticks Highlight à 3g/L
	NB : apport de notes vanilline sur des concentrations > à 3 g/L sur rouge et > à 2g/L sur blanc/rosé	