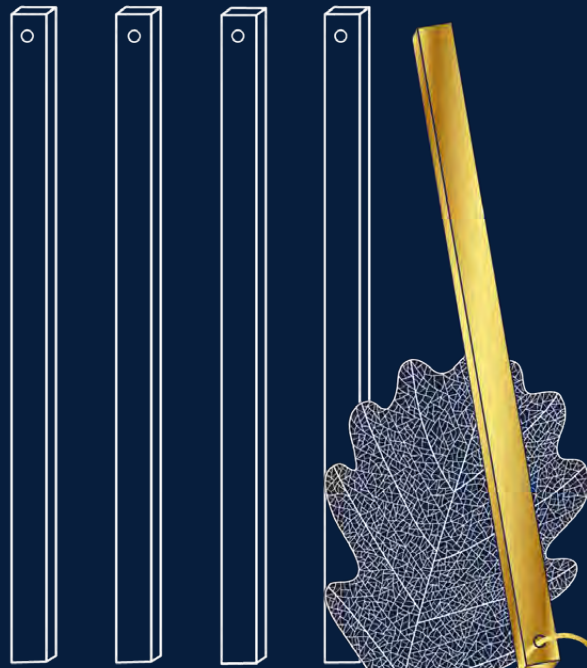


OENOCHENEPREMIUM



Quality One





PARCE QUE VOS VINS MÉRITENT LES MEILLEURS BOIS,

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME OENOCHENE PREMIUM,
DÉCOUVREZ QUALITY ONE



LE CHÊNE, ARBRE DE NOBLESSE,
meilleur allié du fruit du vin depuis toujours,
peut **modifier en profondeur la composition et la qualité de vos vins.**

Cette Alchimie qui se crée entre le bois et le vin, le rendant plus harmonieux, plus élégant, plus équilibré et plus fruité, permet de **révéler toute SA COMPLEXITÉ AROMATIQUE.**

Pour vous servir la plus belle qualité, nous sommes partenaires avec les plus grands merrandiers, et nos bois proviennent donc des **PLUS BELLES FORÊTS DE FRANCE (Bercé, Les Bertranges, Compiègne, Tronçais,..).**

Ces terroirs, empreints d'histoire, d'identité et de qualité, donnent aux Chênes **les meilleurs équilibres pour ACCOMPAGNER L'ÉLEVAGE DES GRANDS VINS.**

Les merrains que nous sélectionnons pour la gamme Quality One ont bénéficié d'une **maturation à l'air libre pendant 36 mois.** Cet élevage des bois, primordial pour l'élimination des composés tanniques en excès, permet de révéler toutes leurs propriétés organoleptiques, et arômes jusque-là inodores.

Ainsi, Quality One vous apporte **les meilleurs bois de France pour vos plus belles cuvées !**





Pour Quality One, nous assemblons les **BOIS DE CHÊNE AUX GRAINS LES PLUS FINS** à nos chauffes les plus qualitatives.

Le **PROCÉDÉ DE TORRÉFACTION INNOVANT** que nous avons développé à l'issue de nos travaux de R&D permet une convection à coeur répartissant la chaleur de façon homogène.



Pendant la chauffe des bois œnologiques, il se produit une **transformation des polysides du bois** (cellulose et hémicellulose principalement) en composés furaniques (notes caramel, grillé), en composés énoïques (sucrosité, pain grillé), en aldéhydes phénols (vanille, épicé, boisé), en composés méthyl-lactones (noix de coco, boisé)... et nos différents niveaux de chauffe, permettent de s'adapter à chaque profil.

UNE LARGE PALETTE ARÔMATIQUE CAPABLE DE MAGNIFIER LA QUALITÉ DES VINS

Des assemblages modulables
en fonction des profils organoleptiques recherchés

Assemblage Douceur

SOULIGNEZ LE FRUIT

de vos vins, amplifiez la sucrosité,
le caractère de gourmandise
et de pâtisserie

Assemblage Traditionnel

RÉVÉLEZ LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE,

exaltez le volume et
la puissance de vos vins

NOUVEAUTÉ
2022

Assemblage Minéral

AUGMENTEZ LA MINÉRALITÉ

de vos cuvées, soulignez les notes
de Pierre à Fusil et la fraîcheur
aromatique





Nous expérimentons régulièrement
de **nouvelles techniques de chauffe** afin d'innover,
de découvrir de nouveaux profils aromatiques,
et créer ainsi de nouveaux produits.

Nous testons directement sur les vins
les produits issus de notre laboratoire de R&D
Ces expérimentations permettent de **déterminer les meilleurs**
assemblages possibles entre les différents cépages
et les produits Œnochêne.

**NOS ŒNOLOGUES SONT LÀ POUR VOUS CONSEILLER,
ET TROUVER AVEC VOUS LA MEILLEURE SOLUTION
POUR SUBLIMER VOS CUVÉES**

Jérôme BAUDIN

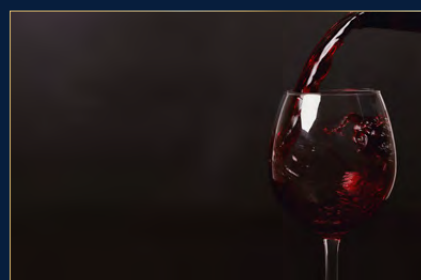
06 78 43 48 16

j.baudin@oenochene.com

Bénédicte CHAUMONT

06 44 34 14 86

b.chaumont@oenochene.com



CONTACTEZ-NOUS

ŒNOCHÊNE

371, rue de la Jasse - ZAC Fréjorgues EST

34130 MAUGUIO

Tél. : 04 67 15 66 60 - mail : contact@oenochene.com



UN ÉLEVAGE NOBLE
DE VOS PLUS GRANDS VINS,
AVEC LES BOIS
DES PLUS BELLES FORÊTS DE FRANCE,
POUR PLUS DE COMPLEXITÉ AROMATIQUE

- 🍂 UNE SÉLECTION DE BOIS PREMIUM
- 🍂 UN PROCÉDÉ DE TORRÉFACTION INNOVANT
- 🍂 3 NIVEAUX DE CHAUFFE : Légère, Moyenne et Forte
- 🍂 3 ASSEMBLAGES Douceur, Traditionnel et MINÉRAL
- 🍂 DES STAVES PREMIUM de 27mm d'épaisseur
- 🍂 Quality One se décline en BLEND DE COPEAUX, MICROSTAVES, KIT BARRIQUE, ET STAVES





œno|chêne

Bois de Chêne pour l'œnologie

www.oenochene.com