

# ŒNOCHIPS®

## Exception

By SEGUIN MOREAU



**LE COPEAU HAUT DE GAMME DE LA TONNELLERIE SEGUIN MOREAU,  
VALIDÉ PAR LA R&D ICV SUR LES VINS MÉDITERRANÉENS  
POUR SON APPORT EXCEPTIONNEL DE SUCROSITÉ.**

Avec ŒNOCHIPS® *Exception* SEGUIN MOREAU offre une sélection des meilleurs bois provenant des meilleures forêts françaises. Fruit de plusieurs années de recherche sur l'analyse des bois, cette sélection analytique très stricte, garantit le meilleur du chêne sessile, et la régularité des résultats.



### Pourquoi choisir



#### Pour son impact gustatif

Composé uniquement de **bois frais**, ŒNOCHIPS® *Exception* apporte une **sucrosité incomparable**.

Son impact aromatique est très discret au nez, avec une intensification des notes fruitées et une apparition de notes vanillées uniquement à forte dose (> 3g/l).

ŒNOCHIPS® *EXCEPTION* corrige les notes végétales et l'agressivité en fin de bouche.



#### Pour présenter en quelques semaines vos vins aux acheteurs

Les **temps de contact** sont **courts** : 6 à 12 semaines selon le profil recherché.

Cela vous permet de répondre à des contraintes d'élevages courts, dans des conditions reproductibles.

Adapté à tous types de matrices, ŒNOCHIPS® *Exception* apporte le complément idéal à vos élevages, pour présenter des vins encore plus ronds et pleins.



#### Pour la régularité des effets et la facilité de mise en œuvre

La sélection des bois et la maturation sont parfaitement maîtrisées et contrôlées afin d'assurer des **résultats très réguliers**.

La présentation en sacs à infusion alimentaires permet de **piloter la durée de contact avec précision**.

La dose peut être adaptée au niveau de concentration des vins travaillés. L'apport concomitant de levures inactivées permet d'intensifier les effets et d'améliorer la stabilité dans le temps.



#### Pour optimiser votre organisation

Avec des délais courts de mise en œuvre :

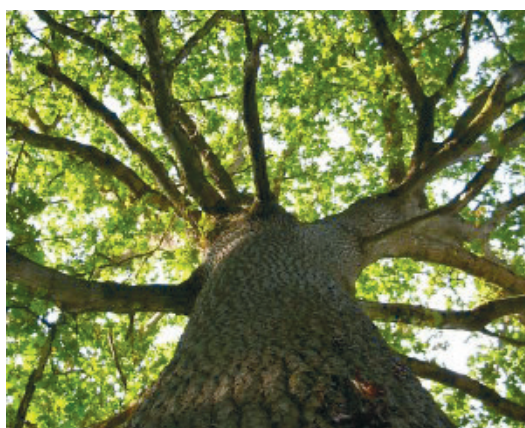
- Réduisez le temps d'occupation de votre cuverie.
- Optimisez le travail des équipes en cave.



**Polyvalents**, les **œNOCHIPS® Exception** peuvent s'utiliser sur vins **rouges, blancs ou rosés**. La mise en œuvre œnologique et les résultats sont validés par les équipes du Groupe ICV :

- Suivi en temps réel sur le terrain chez plus de 500 vignerons.
- Support de la cave expérimentale : contrôles et expérimentations chaque année sur plus de 30 essais bois en

	OBJECTIFS SENSORIELS	DOSAGE RECOMMANDÉ	MISE EN ŒUVRE ET TEMPS DE CONTACT
<b>VINS ROUGES LÉGERS</b> ●	Notes fruitées intenses. Gras et longueur en bouche.	1 à 3 g/L	Début ou fin d'élevage. 1 à 2 mois
<b>VINS ROUGES CONCENTRÉS</b> ●	Gras, longueur et complexité aromatique, sans note boisée perçue.	2 à 5 g/L	Début ou fin d'élevage. 2 à 3 mois
<b>VINS BLANCS OU ROSÉS</b> ●●	Notes douces et exotiques. Gain de sucrosité en bouche.	0,5 à 2 g/L	En fermentation (pas de perte des bénéfices apportés) ou en élevage. 1 à 2 mois



### œNOCHIPS® c'est aussi :

Le choix d'un **produit naturel**, de haute qualité et en totale conformité :

- Issu de bois de **chêne sessile français** (*Quercus petraea*) à 100%, mûr à l'air libre pendant 36 à 60 mois, sans écorce et sans aubier.
- Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et à la réglementation européenne.

Un **conditionnement** adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement :

- Sac à infusion en polyester (9kg),
- Suremballage en sac polyéthylène.



### Le saviez-vous ?

Les équipes de recherche de SEGUIN MOREAU ont démontré que les propriétés œnologiques des chênes sont très variables d'un individu à l'autre et cela dès la parcelle d'origine.

Seule l'analyse chimique de chaque arbre peut garantir son espèce botanique, et ses qualités œnologiques.



### Vous souhaitez essayer ou déguster œNOCHIPS® Exception ?

Parlez-en avec votre consultant.

Des BIB d'essais de 3 litres sont à votre disposition, pour tester œNOCHIPS® Exception sur votre vin. Des essais comparatifs en bouteille sont également dégustables sur demande.

Retrouvez également sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr) les autres produits de la gamme SEGUIN MOREAU : CENOFIRST®, CENOFINISHER®, CENOBLOCK®, CENOSTAVES®.

Une solution pour chaque besoin !

Contactez le Groupe ICV : [www.icv.fr](http://www.icv.fr)