

# ŒNOSTAVE®

---

## EXCEPTION



LA STAVE HAUT DE GAMME DE LA TONNELLERIE SEGUIN MOREAU, VALIDÉE PAR LA R&D ICV SUR LES VINS MÉDITERRANÉENS POUR SON RESPECT DU FRUIT ET SON APPORT DE RONDEUR, DE LONGUEUR ET D'ÉLÉGANCE EN BOUCHE.

Avec ŒNOSTAVE® EXCEPTION SEGUIN MOREAU offre une sélection rare des bois les plus qualitatifs provenant des meilleures forêts françaises. Fruit de plusieurs années de recherche sur les composants des bois, cette sélection analytique très stricte, arbre par arbre, garantit le meilleur du chêne français, mais aussi une très grande régularité de résultats.



## Pourquoi choisir ŒNOSTAVE® EXCEPTION

### Pour son impact gustatif

ŒNOSTAVE® EXCEPTION est l'outil d'élevage idéal pour apporter aux vins haut de gamme la **sucrosité**, la **finesse des tanins**, et la **longueur en bouche**.

Cette stave, très légèrement chauffée, respecte le profil aromatique et les qualités intrinsèques du vin avec un boisé discret.

### Pour un élevage qualitatif et parfaitement maîtrisé

L'utilisation d'ŒNOSTAVE® EXCEPTION permet un **élevage haut de gamme** dans des conditions précises et maîtrisées d'hygiène, de dose de bois et de temps de contact.

### Pour simplifier votre organisation et optimiser votre élevage

Directement mises à tremper dans le vin et pouvant être retirées à tout moment grâce à leur système d'attache, les ŒNOSTAVE® EXCEPTION sont **très pratiques d'utilisation**. Elles permettent un suivi gustatif et analytique simplifié par rapport à un élevage classique en fût.

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

L'association d'une sélection stricte et d'une maturation longue des bois (24 mois de séchage minimum), permettent d'assurer une **parfaite régularité des résultats**.




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**.



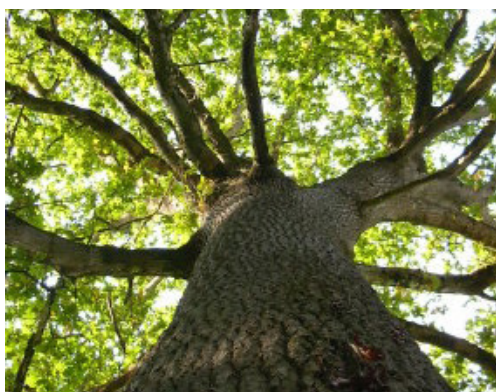
**Polyvalentes**, les CENOSTAVE® EXCEPTION peuvent s'utiliser sur vins rouges, blancs ou rosés.

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 R&D du Groupe ICV : une centaine de modalités testées et dégustées chaque année, en vinification et en élevage.
- Recommandations adaptées aux spécificités de chaque millésime.

		OBJECTIFS SENSORIELS	DOSAGE RECOMMANDÉ*	MISE EN ŒUVRE ET TEMPS DE CONTACT
VINS ROUGES LEGERS		Notes fruitées intenses. Rondeur et longueur en bouche.	2 à 5 g/L	Elevage 5 à 8 mois
VINS ROUGES CONCENTRES		Gras, longueur et complexité aromatique, respect du profil aromatique du vin.	5 à 10 g/L	Elevage 5 à 8 mois
VINS BLANCS OU ROSES		Fraîcheur aromatique, gain de sucrosité, de longueur, de complexité	2 à 5 g/L	En fermentation ou en élevage 3 à 6 mois

\* Les CENOSTAVE® EXCEPTION font 18 mm d'épaisseur et pèsent chacune environ 500 g.



## CENOSTAVE® EXCEPTION c'est aussi :

Le choix d'un produit naturel, de haute qualité :

- Issu des meilleurs arbres de chêne français, mûré à l'air libre pendant 24 mois minimum, 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 :

Boîte de 16 staves de 18 mm d'épaisseur (soit 8 kg) permettant d'élever entre 8 et 40 hL de vin selon la dose.



### Vous souhaitez essayer ou déguster CENOSTAVE® EXCEPTION ?

Le Groupe ICV teste et compare chaque année sa gamme bois. Ces essais sont disponibles à la dégustation et permettent d'ajuster votre choix : parlez-en avec votre œnologue consultant.



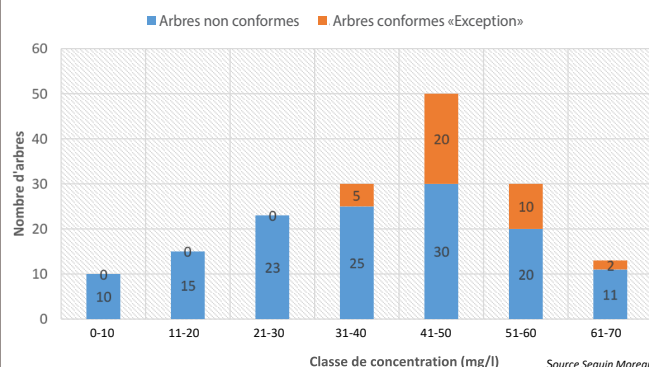
## Un savoir faire d'EXCEPTION !

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 fine des composants de chaque arbre peut garantir son espèce botanique et ses qualités œnologiques.



Exemple de distribution des chênes selon la concentration d'un composé analytique B (Concentration en B pour 171 individus dont 37 conformes pour Exception)



Retrouvez sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr) :

- Les autres produits SEGUIN MOREAU de la gamme ICV : CENOFIRST®, CENOFINISHER®, CENOBLOCK®, CENOSTAVE®. Une solution pour chaque besoin !
- Les coordonnées des centres œnologiques ICV.