



COPEAUX DE CHÊNE BOIS FRAIS



Les Copeaux de chêne frais Bossuet sont issus des bois de la Merranderie utilisés pour la conception des barriques. Leur séchage, à l'air libre, et leur hydrométrie sont donc similaires. Le bois sélectionné est par la suite déshydraté pour apporter une garantie qualitative lors de l'insertion des copeaux. Leur utilisation apporte structure, fruit et volume au vin, et permet également de structurer la couleur.

Fiche technique

Origine et qualité: Chêne français, séché à l'air libre entre 24 et 36 mois, en provenance des forêts domaniales Françaises. Le bois sélectionné est de qualité merrain, et ne comprend ni aubier, ni écorce.

Forme : Copeaux à granulométrie fine, forme aiguillée, afin d'optimiser les échanges avec le vin.

Conditionnement : Sac polyéthylène de 5 ou 10kgs. Avec ou sans Sac à infusion.

Conditions de stockage : Les copeaux sont conservés dans leur emballage d'origine, dans un local sec et propre, à l'abri de l'air et de l'humidité.

Dosage recommandé : Entre 1 et 4 g/l.

Traçabilité : Les analyses chimiques de contrôle sur les lots de bois sélectionnés, sont effectuées par le laboratoire Excell, et sont disponibles sur simple demande.

Taille : Épaisseur d'environ 2mm

Taille Maxi de 20mm

Taille Mini de 5mm

Livraison : caisse de 20kgs, dimensions de 60*40*30 cm, palettisation de 240kgs soit 12 caisses.

BON DE RÉSERVATION

PROPRIÉTÉ : _____ CONTACT : _____

ADRESSE : _____

TÉLÉPHONE : _____

QUANTITÉ SOUHAITÉE : _____ SEMAINE DE LIVRAISON ESTIMÉE: _____

Pour plus d'informations, surtout n'hésitez pas à nous contacter.