

## La Chauffe

**UN SAVOIR FAIRE TOUJOURS MIEUX MAÎTRISÉ.**

La préchauffe est la première phase de la chauffe Radoux. Elle permet, par un apport thermique mesuré, de préparer le bois au cintrage nécessaire à la mise en forme des fûts. Cette phase est réalisée traditionnellement au feu de bois et à l'eau.

La deuxième phase de la chauffe Radoux est une cuisson lente et prolongée des fûts cintrés au feu de bois. Elle permet d'une part de figer la forme définitive du fût par un cintrage différé et d'autre part de préparer la génération en profondeur des arômes.

Sa maîtrise est primordiale pour permettre un développement harmonieux des arômes et préserver un apport structurant de qualité. Chaque barrique entrant sur le chemin de chauffe subira un contrôle rigoureux de son temps de cuisson et de l'intensité de feu qu'elle recevra.

Suivant la durée de l'opération de bousinage, la chauffe peut être Légère, Moyenne, Moyenne + ou Forte. Chaque niveau d'intensité procure au bois un profil différent, qui mettra en valeur des arômes distincts de torrification, d'épices, de vanille ou de noix de coco.



Aujourd'hui, en plus des différents niveaux de chauffe, la Tonnellerie Radoux a mis au point des techniques spécifiques afin de proposer quatre gammes distinctes : Classique, Evolution, Révélation et Intégration. Elles sont étudiées pour apporter selon le cépage, le temps d'élevage et la sélection des bois, une note boisée discrète ou plus appuyée, un apport tannique maîtrisé qui arrondit vos vins ou les structure éventuellement.

**Radoux créateur d'arômes**

WWW.RADOUX.FR



## LA GAMME DE CHAUFFES RADOUX

Notre service R&D a développé une large gamme de chauffes répondant aux différentes typicités de cépages et objectifs œnologiques recherchés.



## Classique

### Complexité aromatique et Structure.

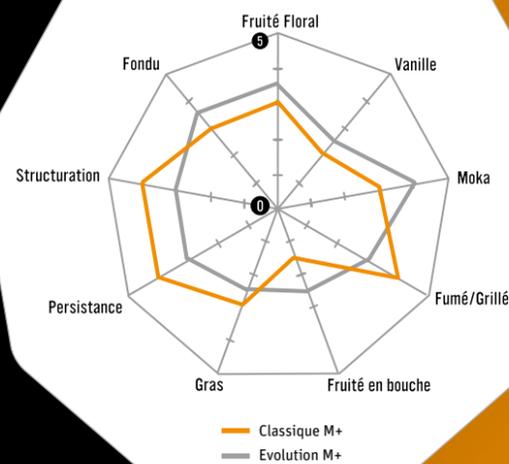
Adaptée particulièrement à l'élevage long des vins destinés à la garde, la gamme de chauffe classique présente des apports aromatiques modérés à intenses et renforce la structure tannique et la persistance du vin.

Disponibles en 2 variantes:  
Vin blanc et vin rouge.

3 niveaux de chauffe:  
Moyenne, Moyenne plus et Forte.

- Apports aromatiques de chauffe intenses et complexes,
- Renforcement de la structure et de la persistance en bouche.

#### Profils sensoriels



## Révélation

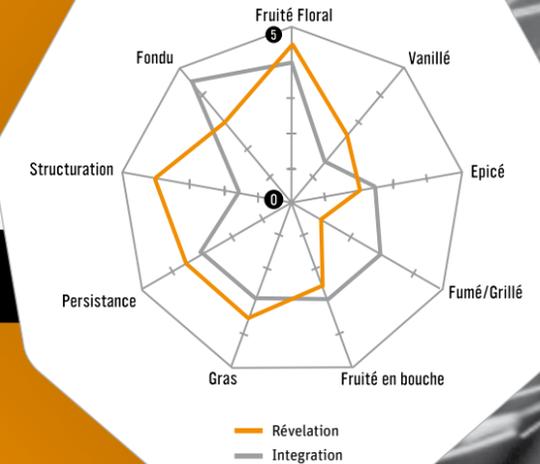
### Pureté du fruit et amplitude.

Pour accorder notre gamme au besoin de vins ayant une expression du fruit la plus pure, le service R&D de Radoux a développé la chauffe « Révélation ». Cette nouvelle chauffe permet de révéler le fruit dans sa plus pure expression. Particulièrement adaptée à des vins structurés, elle s'exprimera d'autant plus avec un élevage sur lies fines.

Disponible uniquement sur vin rouge pour des vins structurés et avec un seul niveau d'intensité de type « légère ».

- Contribution aromatique de chauffe très faible,
- Ampleur en bouche (structure et gras).

#### Profils sensoriels



## Evolution

### Equilibre et rondeur.

Afin de répondre à une demande du marché de plus en plus tournée vers des vins prêts à boire jeunes, privilégiant le fruit et la rondeur des tanins, Radoux a mis au point la chauffe Evolution, notamment en abaissant la température et en allongeant la durée du bousinage par une opération de « re-cuisson ». Ses apports aromatiques garantissent un bel équilibre vin/bois. La bouche se caractérise par des tanins arrondis et un apport de sucrosité.

Disponibles en 2 variantes:  
vin blanc et vin rouge

2 niveaux de chauffe:  
Moyenne et Moyenne plus.

- Equilibre vin / bois,
- Rondeur et sucrosité en bouche.

## Intégration

### Fondu et Finesse.

Issue de la même technologie que Révélation, la chauffe Intégration a particulièrement été créée pour des cépages sensibles aux apports boisés intenses, comme le Pinot Noir. Légèrement toastée au nez, elle se caractérise par une excellente intégration des tanins en bouche dès les premiers mois d'élevage.

Pour des cépages fins et délicats. Disponible uniquement sur vin rouge et avec un seul niveau d'intensité de type « moyenne ».

Disponible uniquement sur vin rouge et avec un seul niveau d'intensité de type « moyenne ».

- Rapidité d'intégration, tanins fondus, peu structurant,
- Respect de la typicité variétale, fraîcheur aromatique,
- Impact boisé discret.