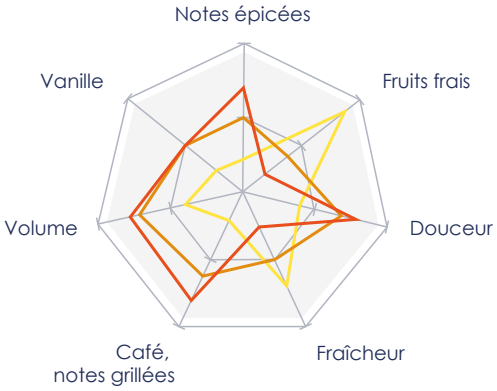
Duo
by Groupe Barthe

Barrel insert

Barrel insert

Chêne français

Temps de contact recommandé	6 mois et plus
Dimensions	300 mm x 22 mm x 22 mm
Modalité de chauffe	Convection (air pulsé) avec chauffe à cœur
Niveaux de chauffe disponibles	Chauffe légère Chauffe moyenne Chauffe moyenne +
Conditionnement	Carton de 10 chapelets de 10 sticks chacun Carton de 5 chapelets de 20 sticks chacun 44 cartons par palette 1 m x 1.20 m - 385 kg (+/- 10 %)
Dosage de référence **équivalent 25 % de bois neuf/barrique :** **équivalent 50 % de bois neuf/barrique :**	 1 chapelet de 10 sticks 1 chapelet de 20 sticks
Option	Fourniture d'une bonde silicone avec crochet de fixation



Chauffe légère

Apporte de la structure et met en valeur le fruit. Douceur fraîche et subtile, plus de volume et une légère onctuosité en milieu de bouche. Le vin est équilibré avec une texture nette et fruitée.

Chauffe moyenne

Le fruit est vif et la texture souple. Bel équilibre avec du volume et de jolis tanins frais.

Chauffe moyenne +

Fruits noirs, notes sucrées et épicées. Corps élégant, belle intensité et complexité.

Graphiques réalisés à partir d'analyses chromatographiques en phase gazeuse et de notre expérience en dégustation