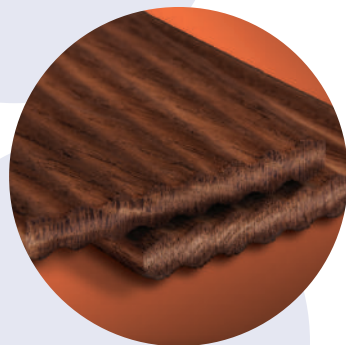


Découverte de la Gamme ēvOAK sur le millésime 2014



OAK SOLUTIONS
group

ROLLANDOENOLOGIE
LA NATURE, L'HOMME, LA TECHNIQUE

Découverte de la Gamme ēvOAK sur le millésime 2014



Contacts :

Cédric Vergely
Conseiller OSG
Tel : 06.72.14.24.00

Jean-Luc Moro
Rolland Oenologie
Tel : 05.57.51.65.30

Christophe Viguié
Directeur Europe OSG
Tel: 06.72.14.24.05



QUALITE

Traçabilité : séchage-origine bois certifiés & contrôles qualité

100% Chêne Français de notre merranderie des Vosges – Merrain International

100% Chêne Américain de nos merranderies des USA – Missouri Cooperage

TECHNOLOGIE

R&D interne et process High-Tech

EXPERIMENTATION

Dégustations & accompagnement technique



CERTIFICATION & GESTION QUALITÉ

Bureau Veritas certifie l'origine des bois et la durée de séchage naturel à l'air libre.

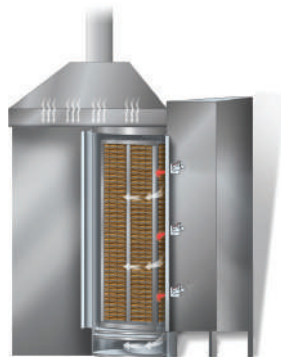


ISO assure nos clients de recevoir des produits d'excellente qualité jour après jour. Pour être certifiés, nous avons réexaminé tous nos processus de production et nos systèmes de gestion qualité. Nous avons créé des documents de travail certifiés-ISO qui servent de standards cohérents pour produire des produits de haute qualité.

DES OUTILS DE PRODUCTION À LA POINTE DE L'INNOVATION

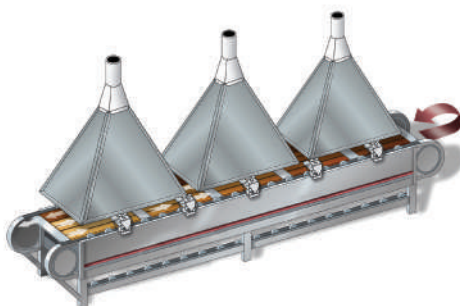
Convection

Le processus de chauffe par convection est semblable au système du four domestique. Les produits en bois de chêne sont insérés dans une chambre hermétique et de l'air chaud circule constamment pour les chauffer, transférant la chaleur au noyau. Il en résulte une chauffe homogène et uniforme ; l'extérieur et l'intérieur du bois sont chauffés à l'identique.



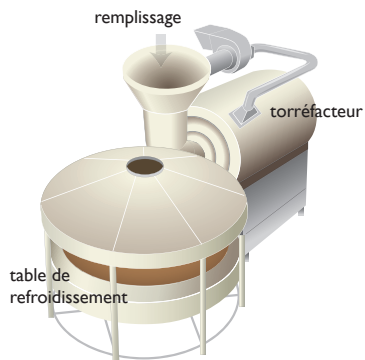
Infrarouge

Le processus de chauffe infrarouge a le même effet qu'un grill. Une source de chaleur irradie directement la surface du chêne. Par conséquent, cette méthode ne pénètre pas autant le bois que la chauffe par convection. On obtient au contraire un gradient de chauffe, qui apporte des nuances entre la surface et le cœur du produit. La combinaison de ces propriétés crée un résultat final unique et complexe.

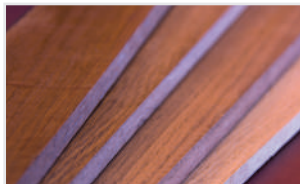


Processus par lot

Nos torréfacteurs sont utilisés pour la chauffe des cubes, copeaux et de nombreux produits personnalisés. Cette méthode offre un contrôle précis et instantané de la température au cours de la chauffe. Le processus par lot permet ainsi de créer une large gamme de formules, ce qui accroît incontestablement les options des viticulteurs, mais seul un volume limité peut être chauffé à la fois. Les produits obtenus ont un impact aromatique plus marqué et la quantité requise à l'utilisation est souvent moindre.



PRECISION FIRE TOAST



La série Precision Fire Toast est produite grâce à un système de chauffe exclusif et innovant. Il consiste à toaster chaque tank stave au-dessus d'un feu de bois ouvert, comme une barrique, assisté de systèmes de contrôles élaborés assurant la régularité de la chauffe grâce à la maîtrise des températures. Les staves sont en rotation 360°, tournant à des moments clés de la chauffe afin d'atteindre les objectifs aromatiques fixés. Il en résulte des arômes richement nuancés sur les gradients de chauffe et homogènes pour chaque stave.

Fruit : cette stave évoque les arômes délicats d'une barrique en chêne français légèrement chauffée, offrant des tannins souples pour structurer et mettre en valeur le fruit.

Balanced : fidèle à son nom, cette stave conjugue l'alliance parfaite entre durée et température de chauffe, pour souligner un profil de chêne doux respectueux du fruit, tout en ajoutant une élégante complexité.

Intense : cette stave met en avant des arômes variés : la vanille entre autre est très présente, ainsi que des notes épicées évoquant la tarte aux pommes... Une chauffe riche qui évolue rapidement sur l'ensemble de la dégustation de l'attaque à la finale.

Savory : la chauffe profonde et puissante au feu de bois confère à cette stave des notes intenses de café torréfié, exhalant les fruits mûrs soutenus par une finale longue.

COLLECTION XT



Après plus de trois ans de recherche, Oak Solutions Group a créé la Collection XT. Cette ligne unique est construite sur trois pierres angulaires du développement aromatique : la chimie du chêne, la maîtrise des arômes et des saveurs et la technologie de production. Il en résulte des produits aux caractéristiques techniques offrant de nouvelles orientations aromatiques. La Collection XT sera développée sous forme de copeaux bénéficiant d'une technique de production « high tech » pour atteindre des résultats sensoriels sophistiqués et inégalés.

xt4

La première édition de cette collection, xt4 nécessite quatre étapes complexes de fabrication. Ce copeau de chêne offre des notes de cassonade, de café avec une douce pointe fumée sur les vins blancs, ou de chocolat torréfié pour les rouges. Les accents grillés sont présents sans apport d'amertume. Cette diversité aromatique est mise en valeur par une bouche ronde, très douce et délicate.

SÉRIE CUVÉE



En combinant son expertise dans le domaine du chêne et sa technologie créative, ëvOAK a développé la Série Cuvée. Disponibles en tank staves et désormais en copeaux, chaque Cuvée possède caractéristiques œnologiques propres afin d'apporter une vraie valeur ajoutée à vos vins.

CUVÉE N° 1 *Copeaux et tank staves*

Offre une inimitable saveur de macaron avec une pointe de noix de coco et de noisettes grillées. Ses arômes beurrés renforcent la sensation en bouche.

CUVÉE N° 2 *Copeaux et tank staves*

Apporte en touches légères des saveurs de guimauve grillée, de crème vanille, de crème brûlée et de nougat. Son action donne plus de corps au vin que Cuvée N° 1 en ajoutant une intensité plus crémeuse et douce, aussi bien sur les vins rouges que sur les blancs.

CUVÉE N° 3 *Uniquement disponible en tank staves ondulées*

Se caractérise par une opulence d'arômes, comprenant des notes concentrées de café et de chocolat doux-amer. L'équilibre des arômes torréfiés sur le gradient de chauffe fait de cette tank stave un produit idéal pour de nombreux styles de vins et de cépages.

NOTES DE DÉGUSTATION

16 avril 2015

Témoin : Bordeaux rouge 2014, Merlot, mis en BiB entre le 21 et le 25 mars 2015.

GRANULATS -

COPEAUX :

3 grammes/Litre

NEZ

BOUCHE

NOTE

	NEZ	BOUCHE	NOTE
Témoin			
Granulats frais			
NG.354 A Copeaux			
NG.455 A Copeaux			
NG.466 F Copeaux			
NG.567 F Copeaux			

GRANULATS -
COPEAUX :
3 grammes/Litre

NEZ

BOUCHE

NOTE

XT 4
Copeaux

BLEND
High Vanilla Pure²
+ High Mocha
Copeaux

Cuvée N° 1
Copeaux

Cuvée N° 2
Copeaux

NOTES DE DÉGUSTATION

TANK STAVE :
1,5 staves/HL

NEZ

BOUCHE

NOTE

Precision
Fire Toast
Fruit

Precision
Fire Toast
Savory

Precision
Fire Toast
Balanced

Precision
Fire Toast
Intense

Cuvée N° 1

TANK STAVE :
1,5 staves/HL

NEZ

BOUCHE

RANG

Cuvée N° 2

Cuvée N° 3

High Vanilla

BLEND
High Vanilla Pure²
+ High Mocha

www.oaksolutionsgroup.com

8, route de Canteloup
33750 Beychac & Caillau, France
Tel: 05.56.72.82.00

contact@rolland-oenologie.fr

5, Catusseau
33500 Pomerol
Tel: 05.57.51.65.30



OAK SOLUTIONS
group

ROLLANDOENOLOGIE
LA NATURE, L'HOMME, LA TECHNIQUE