

ALTERNATIFS

# EXCEPTION



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



## PACKAGING

### CHIPS :

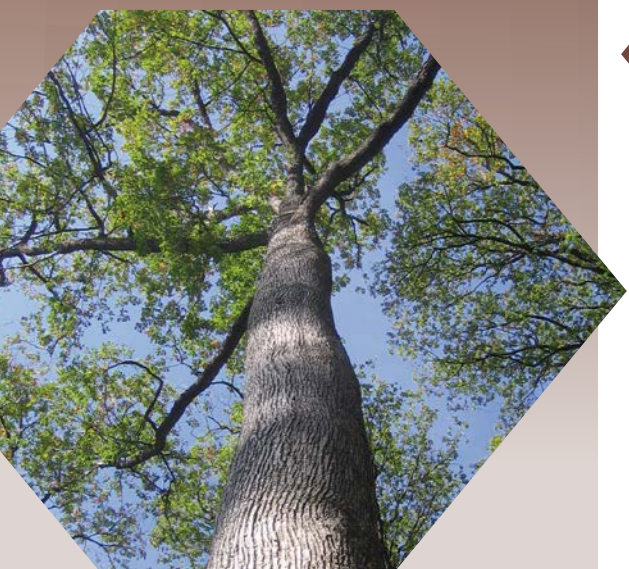
Sac à infusion polyester (9kg)  
Emballage PE-Alu

### STAVES :

Sac PE-ALU scellé à chaud  
- Carton de 2 lots de 8 staves (16 staves / 8kg)  
- Palette : 48 cartons

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les travaux de recherches récents menés par Seguin Moreau ont permis de comprendre que certains profils de vins ne peuvent être obtenus qu'avec des bois aux propriétés les plus particulières. Pour arriver à les identifier, il convient de réaliser des analyses extrêmement précises, qui vont bien au-delà des sélections traditionnelles basées sur l'origine géographique ou la finesse du grain.



LEADER SCIENTIFIQUE DES ÉCHANGES ENTRE LE BOIS ET LE VIN, LA TONNELLERIE SEGUIN MOREAU A MIS AU POINT UNE MÉTHODE DE SÉLECTION INNOVANTE AFIN DE VOUS FAIRE BÉNÉFICIER DE PRODUITS AUX PROPRIÉTÉS "EXCEPTIONNELLES".

## EXCEPTION, UNE IDENTITÉ PRÉCISE ET TECHNIQUE

Les bois pour la gamme EXCEPTION sont sélectionnés selon **des critères analytiques très précis** qui vont au-delà des sélections traditionnelles basées sur l'origine géographique ou la finesse du grain.

**En effet, la bonne concentration en composés recherchés représente une faible part des chênes que l'on rencontre dans les forêts françaises. Ainsi, Seguin Moreau doit sélectionner chaque arbre individuellement.**

De plus, les bois « EXCEPTION » sont issus des « plots » (habituellement utilisés pour la fabrication des grands contenants) et sont identifiés dès leur arrivée sur notre parc de maturation.

Après prélèvements et analyses par notre laboratoire R&D, ces chênes sont triés selon les aptitudes œnologiques conformes à la composition unique de la gamme EXCEPTION.

## EXCEPTION, LA RÉPONSE À VOS ATTENTES

Attentive aux tendances du marché et à la demande de ses clients, Seguin Moreau répond, grâce à cette nouvelle gamme, aux attentes des vinificateurs :

**1/ Alléger les apports d'arômes boisés des vins, tout en valorisant les impacts positifs du chêne, recherchés dans un élevage sous-bois :**

- Volume et douceur
- Enrobage de sensations tanniques
- Equilibre et longueur en bouche

**2/ Valoriser les sensations fruitées tout en respectant l'identité des cépages et du vin dans son ensemble.**

## EXCEPTION, UNE DÉCLINAISON DE 2 PRODUITS

### CHIPS



**Un résultat rapide et efficace à un prix compétitif !**

Avec un rendu organoleptique remarquable et qualitatif obtenu à faible dose, Chips Exception vous assure un coût de traitement au litre très compétitif et ainsi un excellent retour sur investissement.

### STAVES



**Un modèle haut de gamme pour un rendu comparable à un élevage en barrique !**

Les Staves Exception apportent des sensations plus proches d'un élevage en fût neuf haut de gamme peu chauffé. Elles associent l'effet qualitatif des Oenostaves 18 mm aux propriétés singulières des bois EXCEPTION en apportant puissance, vivacité et fraîcheur en bouche tout en mettant en avant les notes fruitées et florales.



# RECOMMANDATIONS DE DOSAGE & IMPACT SENSORIEL

RÉFÉRENCE	MATRICE	MOMENT D'INCORPORATION	DOSAGE	DURÉE DE CONTACT	OBJECTIF SENSORIEL
<b>STAVES</b>	<b>VIN ROUGE LÉGER</b>	Fin de la Fermentation Alcoolique ou pendant l'élevage	0,6 à 1 douelle/HL (3 à 5g/L)	5 à 6 mois	Prise de volume, et de rondeur. Notes fruitées intenses.
	<b>VIN ROUGE CONCENTRÉ</b>	Fin de la Fermentation Alcoolique ou pendant l'élevage	1,2 à 2 douelles/HL (6 à 10g/L)	6 à 10 mois	Enrobage de la structure tannique, vivacité. Notes de fruits, florales et épices fraîches.
	<b>VIN DE PRESSE (VÉGÉTAL, TANNIQUE)</b>	Fin de la Fermentation Alcoolique ou pendant l'élevage	1 à 1,6 douelles/HL (5 à 8g/L) maximum 50% Exception et le reste en douelles chauffées	6 à 10 mois	Prise de volume et enrobage des sensations tanniques. Baisse des sensations végétales au profit de notes fruitées.
	<b>VIN BLANC ET ROSÉ</b>	Fin de la Fermentation Alcoolique ou pendant l'élevage	0,3 à 0,4 douelles/HL (1,5 à 2g/L)	4 à 5 mois	Volume et rondeur, Expression fruitée mûre et complexité aromatique.

<b>CHIPS</b>	<b>VIN ROUGE LÉGER</b>	Début ou fin d'élevage	1 à 3 g/L	1 à 2 mois	Notes fruitées intenses. Gras et longueur en bouche.
	<b>VIN ROUGE CONCENTRÉ</b>	Début ou fin d'élevage	2 à 6 g/L	2 à 3 mois	Gras, longueur et complexité aromatique, sans notes boisées perçues.
	<b>VIN DE PRESSE (VÉGÉTAL, TANNIQUE)</b>	Sur vin soutiré en début ou fin d'élevage	3 à 6 g/L	2 à 3 mois	«Enrobage» des tanins. Gain de volume et d'équilibre. Réduction des notes herbacées au profit de notes plus mûres.
	<b>VIN BLANC ET ROSÉ</b>	En fermentation (pas de perte des bénéfiques apportés) ou en élevage	0,5 à 2 g/L	1 à 2 mois	Notes douces et exotiques. Gain de sucrosité en bouche.



# EXCEPTION

## VOUS SOUHAITEZ ESSAYER LA GAMME EXCEPTION ?

Nos œnologues sont à votre disposition pour vous accompagner et vous faire partager leur expérience.  
Pour bénéficier de conseils personnalisés,  
contactez-les : [oen@seguin-moreau.fr](mailto:oen@seguin-moreau.fr)

## **SEGUIN MOREAU PROPOSE À CHAQUE VIN UNE SOLUTION À SA MESURE...**

pour en savoir plus, contactez-nous à :  
[info@seguin-moreau.fr](mailto:info@seguin-moreau.fr)

## CONDITIONS & DURÉE DE CONSERVATION

Produit sensible aux odeurs et aux contaminants atmosphériques : à conserver dans son emballage d'origine, hors contact du sol, dans un local tempéré et exempt d'odeur. Délai d'utilisation conseillé : les produits de la gamme EXCEPTION® conservent leurs propriétés sensorielles tant qu'ils restent conditionnés dans leur emballage PE-Alu d'origine scellé.

## RÉGLEMENTATION

Dénomination réglementaire : Morceaux de bois utilisés dans l'élaboration du vin  
Règlement CE N°1507/2006 et CE 606/2009. Règlement CE 1935/2004 ET 2023/2006 relatif aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Règlement N°03/2005 et N°430/2010 du Codex œnologique adopté par l'OIV ( Organisation Internationale de la vigne et du vin).  
Règlement CE 10/2011 et ses amendements, sur les matériaux plastiques en contacts alimentaires.  
Seguin Moreau ne peut être tenu responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits.

