

FUSTI / BARRIQUE



100% CENOLOGIQUE



Élégance



Élégance

ICÔNE

Élégance



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Modèles proposés

Bordeaux Export
(225L, 27mm)

Bordeaux Château Façon Transport
(225L, 21mm)

Bordeaux Château Ferré
(225L, 21mm)

Bordeaux Château Tradition
(225L, 21mm)

Autres modèles : nous consulter

Essence



Chêne français

Chauffe

Recommandation

- Moyenne Longue (ML)
- Fonds non chauffés

Disponibles sur demande

- Moyenne (M)
- Moyenne Plus (M+)
- Moyenne Longue Tradition (MLT)
- Fonds chauffés (TH)



LA PRIMOGENITA DELLA GAMMA ICÔNE

ABBIAMO UNA CONVINZIONE: OGNI VINO MERITA UNA SOLUZIONE SU MISURA. UNA SOLUZIONE CHE GLI PERMETTA DI RIVELARE APPIENO IL PROPRIO POTENZIALE, RISPETTANDONE IL CARATTERE UNICO E L'ESPRESSIONE ORIGINALE DELLE UVE.

ICÔNE È:

- > Un processo di selezione del legno tramite l'analisi della sua composizione chimica. Identifichiamo così la capacità del rovere di conferire un profilo "boisé" preciso ad una determinata categoria di vino: si parla di "Potenziale Enologico" del legno.
- > Una gamma di barrique che permettono di assicurare la **riproducibilità dell'affinamento**, allo scopo di valorizzare il carattere unico del vostro vino, in maniera identica anno dopo anno.

Élégance,

LA PRIMOGENITA DELLA GAMMA ICÔNE _____

La selezione di rovere chiamata "ICÔNE *Élégance*" è stata studiata specificamente per i **grandi vini rossi concentrati**.

LA SELEZIONE ICÔNE _____

Al momento della lavorazione delle tavole in doghe, preleviamo del materiale in proporzione alla superficie che ogni doga occuperà nella struttura della botte.

Questo campione è analizzato nel laboratorio SEGUIN MOREAU, al fine di misurarvi la concentrazione delle diverse molecole aromatiche e strutturanti implicate nel modello matematico della selezione ICÔNE.

I risultati delle analisi, una volta elaborati, determinano il Potenziale Enologico della barrique.

In funzione del risultato organolettico desiderato, sapremo quindi consigliarvi quella più adatta.



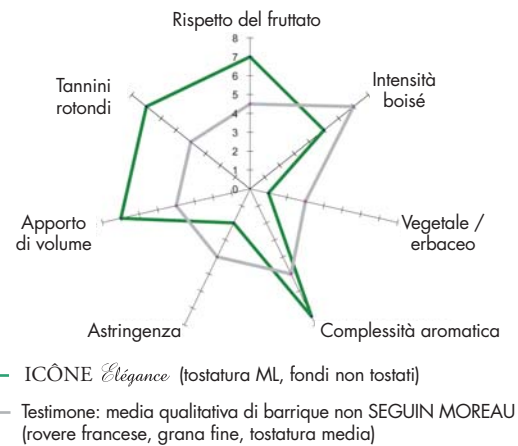
PER QUALI VINI? PER QUALI OBIETTIVI?

Le varietà che presentano **un elevato quantitativo di polifenoli** sono le più indicate: in particolare Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Tempranillo e Malbec.

Il profilo boisé conferito da ICÔNE *Élégance* può essere descritto come **elegante ed armonico**:

- il vino guadagna in volume e presenta **tannini rotondi ed integrati**,
- sul piano aromatico, **il frutto è perfettamente rispettato** ed è sostenuto da note "boisé" dolci.

EFFETTO ORGANOLETTICO DI ICÔNE *Élégance* SU UN VINO CABERNET SAUVIGNON E MERLOT (12 mesi di contatto)



MODALITÀ D'USO

- Il momento di trasferimento nel fusto è lasciato alla libera scelta del vinificatore:
la selezione ICÔNE *Élégance* è stata oggetto di convalidazione sia in caso di passaggio precoce in botte (fermentazione malolattica in legno) come più tardivo (vini più puliti).
- Durata consigliata dell'affinamento in legno: **da 12 a 18 mesi**.



LO SAPEVATE?

- Il procedimento ICÔNE permette di correlare la composizione molecolare del rovere della barrique al risultato organoleptico ottenuto sul vino a fine affinamento.
ICÔNE è ad oggi il solo ed unico procedimento di questo tipo che sia incentrato sul risultato finale: ciò che ci appassiona è fornirvi lo strumento enologico adatto per raggiungere l'obiettivo organoleptico che vi siete prefissati.
- un progetto senza precedenti:
 - > 12 anni di ricerca fondamentale,
 - > 4 anni di ricerca applicata in cantina in tutto il mondo, con:
 - più di 10.000 analisi sul legno effettuate,
 - più di 3.000 botti realizzate,
 - più di 200 degustazioni comparative svolte da un gruppo di esperti,
 - > un laboratorio interno con attrezzature specifiche in funzione 24 ore su 24,
 - > oltre 200 siti sperimentali in tutto il mondo.



QUALITÀ E SICUREZZA

ICÔNE *Élégance* è soggetta a condizioni di fabbricazione rigorose volte a garantire la sicurezza alimentare ed a rispondere alle esigenze della regolamentazione in vigore.

I certificati di Qualità e di Idoneità Alimentare sono disponibili a richiesta: icone@seguin-moreau.fr



CONTATTI

I nostri enologi sono a vostra disposizione per assistervi e condividere la loro esperienza con ICÔNE *Élégance*.
Per avvalervi di consigli personalizzati, contattateli: icone@seguin-moreau.fr



"Inspired by the past,
built for the future"

www.seguinmoreau-icone.com

SEGUIN MOREAU
Z.I. Merpins - BP 94
16103 COGNAC
Tél.: +33 (0)5 45 82 62 22
Fax : +33 (0)5 45 82 14 28

SEGUIN MOREAU Bourgogne
ZAC du Pré Fleury - Les Creusottes Nord
71150 CHAGNY
Tél.: +33 (0)3 85 87 22 23
Fax : +33 (0)3 85 87 22 34

SEGUIN MOREAU Australia
Post Office Box 5 – HINDMARSH,
SOUTH AUSTRALIA 5007
Tél.: +61 (0)8 8340 5400
Fax : +61 (0)8 8340 5401