



# ELEMENT

SEGUIN MOREAU



## SUDY Z FRANCOUZSKÉHO DUBU

VE SPOLEČNOSTI SEGUIN MOREAU VĚŘÍME, ŽE URČITÁ VÍNA SI ZASLUHUJÍ ŘEŠENÍ, KTERÁ JIM UMOŽNÍ PLNĚ ODHALIT JEJICH POTENCIÁL PŘI RESPEKTOVÁNÍ JEJICH JEDINEČNÉHO CHARAKTERU A PŮVODNÍHO VÝRAZU OVOCE.

### TECHNICKÉ PARAMETRY:

#### Dřevo



Francouzský dub

#### Dostupné modely

##### Jemný letorost:

ELEMENT F1, F2 a V1

Bordeaux Export (225 l, 21 nebo 27 mm)

Bourgogne Export nebo Tradition (228 l, 27 mm)

Bordeaux Château Ferré (225 l, 21 mm)

Bordeaux Château Tradition (225 l, 21 mm)

Bordeaux Export (300 l, 400 l, 500 l, 27 mm)

##### Extra jemný letorost:

ELEMENT X/F1, X/F2 a X/V1

Bordeaux Export (225 l, 21 nebo 27 mm)

Bourgogne Export nebo Tradition (228 l, 27 mm)

Bordeaux Château Ferré (225 l, 21 mm)

Bordeaux Château Tradition (225 l, 21 mm)



### UVEDENÍ SUDŮ ŘADY ELEMENT

Sudy řady ELEMENT společnosti SEGUIN MOREAU byly navrženy v roce 2019 – zrodily se z dokonalého porozumění dřevu a jeho zrání, bednářského know-how a spolupráce s nejnáročnějšími vinaři po několik desetiletí. Cílem projektu bylo navrhnout sud, který by dokázal podpořit **nejlepší červená vína při zachování celistvosti jejich ovocného výrazu, svěžesti a vlastností jejich terroir.**

A tak, po třech letech experimentů s partnerskými vinaři, tato nová řada sudů umožňuje společnosti SEGUIN MOREAU nabídnout nový styl vůně a chutí, který doplňuje její ostatní produkty (sudy řady ICÔNE, Selection, Classic, Premium a další).



### PROČ „ELEMENT“?

Název naší řady tedy vychází z důležitosti, kterou jsme chtěli přiřadit každému přírodnímu „elementu“ ovlivňujícímu výslednou kvalitu sudu. Sestavením vznikl klíčový „ELEMENT“ vašeho budoucího vína.

Naše logo zdůrazňuje hlavní přírodní elementy: „**dřevo**“, „**vodu**“ a „**ohně**“. Hvězda představuje „**know-how**“ našich mistrů bednářů, kteří se tímto projektem vrací zpět do centra pozornosti.





Záměrně nepočtená řada ELEMENT nabízí sudy kombinující jemné letorosty s propracovanými úrovněmi vypálení.  
**Doporučení dle typu vína a odrůdy hroznů:**

**F1 & X/F1:** sud podporuje ovocitost a strukturu vína. Pomáhá zachovat harmonii a charakter dlouhé dochuti.

	Vyvážená vína / ušlechtilé třísloviny (12,5 až 14,5 °)	Koncentrovaná, vzrálá vína (> 14,5 °)
F1	CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO SYRAH GRENACHE CARIGNAN MALBEC	MERLOT TEMPRANILLO GRENACHE MALBEC BARBERA SANGIOVESE

	Vyvážená vína / ušlechtilé třísloviny (12,5 až 14,5 °)	Koncentrovaná, vzrálá vína (> 14,5 °)
X/F1	CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO SYRAH GRENACHE MALBEC	MERLOT TEMPRANILLO MALBEC NEBBIOLO

**F2 & X/F2:** sud vyzdvihuje ve víně mátové, kořeněné a kouřové tóny při zachování ovocnosti. Taniny jsou lépe zapracované a nabízejí tak vzdušnější a pevnější vjem než u sudů F1.

	Vyvážená vína / ušlechtilé třísloviny (12,5 až 14,5 °)	Koncentrovaná, vzrálá vína (> 14,5 °)
F2	CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC TEMPRANILLO PINOT NOIR NEBBIOLO SANGIOVESE	CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC SYRAH GRENACHE CARIGNAN PINOT NOIR SANGIOVESE TANNAT

	Vyvážená vína / ušlechtilé třísloviny (12,5 až 14,5 °)	Koncentrovaná, vzrálá vína (> 14,5 °)
X/F2	CABERNET SAUVIGNON TEMPRANILLO SYRAH GARNACHA PINOT NOIR SANGIOVESE	CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC TEMPRANILLO SYRAH GRENACHE PINOT NOIR MALBEC SANGIOVESE

**V1 & X/V1:** tento sud se pokouší zachovat ve víně co nejvíce svěžesti a tmavého ovoce, stejně jako jeho florální tóny. Tento sud je ideální pro vína s vysokým obsahem alkoholu, protože jim pomáhá lépe udržet jejich vyváženost.

	Vyvážená vína / ušlechtilé třísloviny (12,5 až 14,5 °)	Koncentrovaná, vzrálá vína (> 14,5 °)
V1	CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO GRENACHE	CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO SYRAH

	Vyvážená vína / ušlechtilé třísloviny (12,5 až 14,5 °)	Koncentrovaná, vzrálá vína (> 14,5 °)
X/V1	CABERNET SAUVIGNON MERLOT	BOBAL TOURIGA NACIONAL

Sudy F1, F2, X/F1 a X/F2 jsou vyráběny pomocí ohýbání ohněm. Sudy V1 a X/V1 jsou vyráběny pomocí ohýbání párou a jsou lehce páleny.

Z našich surových prken pro 225litrové sudy jsme schopni vyčlenit 15 % těch s extra jemnými letorosty. To nám umožňuje nabízet dva různé produkty:

- Sudy ELEMENT s jemnými letorosty (F1–F2–V1) pro dobu zrání 10 až 18 měsíců. Cílem je respektovat charakter vína a zároveň přidat strukturu a zajistit celkovou rovnováhu chuti.
- Výběr extra jemných letorostů (X/F1–X/F2 a X/V1) pro dobu zrání delší než 15 měsíců, kde se snažíme o hedvábnější pocit tříslovin.

