



FRANCOUSKÝ DUB



ELEMENT

ŘADA PRO ODHALENÍ TERROIRU
A OVOCNÉ ČERSTVOSTI

PROČ „ELEMENT“

Tento název vychází z důležitosti, kterou jsme chtěli přisoudit každému přírodnímu „prvku“ ovlivňujícímu konečnou kvalitu vína: „dřevo“, „voda“, „ohně“ a „know-how“. Jakmile jsou tyto prvky precizně sestaveny, představují klíčový „ELEMENT“ vašeho budoucího vína.

TAJEMSTVÍ VÝROBY: 100% FRANCOUSKÝ DUB

Výběr dřeva: Pečlivě vybíráme dub s jemnou až velmi jemnou strukturou z francouzských lesů. Právě tato kombinace zrnitosti a původu dřeva nám umožňuje zajistit stálou a rovnoměrnou kvalitu. Naše sudy ELEMENT nesou certifikaci PEFC, která potvrzuje odpovědné hospodaření s lesy.

Zrání dřeva: Po opracování v našich specializovaných dřevařských závodech jsou fošny přepraveny do Cognacu, kde procházejí procesem Pro-active Maturation – jedinečnou metodou vyvinutou společností SEGUIN MOREAU. Tato řízená forma zrání dřeva optimalizuje jeho vlastnosti pro výrobu sudů nejvyšší kvality.

Pálení a tvarování: Naše sudy jsou ohýbané ohněm nebo parou a vyrábějí se z dubu s jemnou či mim řádně jemnou strukturou. Nabízíme šest specifikací: F1, X/F1, F2, X/F2, V a X/V1. Varianty označené „X/...“ využívají mimořádně jemný letorost, který je ideální pro delší zrání a jemnější tříslovinový profil vína.

Odbornost: Odbornost mistrů bednářů je jedním z klíčů k úspěchu v posledních letech. Změny teploty a vlhkosti, jak ve dřevě, tak v okolním prostředí během jednotlivých ročních období, vyžadují veškeré jejich zkušenosti – mohou výrazně upravit dobu vypalování, aby po celý rok zajistili konzistentní výsledky.



ELEMENT F1, X/F1, F2, X/F2, V1 and X/V1:
Bordeaux Export (225L, 21 ou 27mm)
Bourgogne Export ou Tradition (228L, 27mm)
Bordeaux Château Ferré (225L, 21mm)
Bordeaux Château Tradition (225L, 21mm)
ELEMENT F1, F2 and V1:
Bordeaux Export (300L, 400L, 500L, 27mm)

PRODUKT	PRO KTERÉ VÍNO	ODRŮDY ČERVENÝCH RÉV	ENOLOGICKÉ CÍLE	DOBA zrání
F1	VYVÁŽENÁ VÍNA vytříbené třísloviny (12,5 á 14,5 °)	Cabernet sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah, Grenache, Carignan, Malbec, Bobal, Barbera, Sangiovese, Touriga Nacional, Tannat	Respekt k ovoci a struktuře. Na patře hustota a harmonická rovnováha včetně sladkosti, přetrvává dlouhý závěr.	10-18 měsíců
	KONCENTROVANÁ, VYZRÁLÁ VÍNA (>14,5°)	Merlot, Tempranillo, Syrah, Grenache, Malbec, Barbera, Sangiovese		
X/F1	VYVÁŽENÁ VÍNA vytříbené třísloviny (12,5 á 14,5 °)	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah, Grenache, Carignan, Malbec, Bobal, Sangiovese, Touriga Nacional		>15 months
	KONCENTROVANÁ, VYZRÁLÁ VÍNA (>14,5°)	Merlot, Tempranillo, Malbec, Bobal, Nebbiolo, Barbera, Touriga Nacional		
F2	VYVÁŽENÁ VÍNA vytříbené třísloviny (12,5 á 14,5 °)	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Carignan, Nebbiolo, Sangiovese, Tannat	Mátové, kořenité a toastové tóny při zachování celistvosti ovoce. Vzdušnější struktura a pevnější třísloviny než u F1.	10 – 18 měsíců
	KONCENTROVANÁ, VYZRÁLÁ VÍNA (>14,5°)	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Grenache, Carignan, Pinot Noir, Sangiovese, Tannat		
X/F2	VYVÁŽENÁ VÍNA vytříbené třísloviny (12,5 á 14,5 °)	Cabernet Franc, Tempranillo, Syrah, Garnacha, Carignan, Pinot Noir, Sangiovese, Tannat		>15 months
	KONCENTROVANÁ, VYZRÁLÁ VÍNA (>14,5°)	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Syrah, Grenache, Carignan, Pinot Noir, Malbec, Nebbiolo, Sangiovese, Tannat		
V1	VYVÁŽENÁ VÍNA vytříbené třísloviny (12,5 á 14,5 °)	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Grenache	Co nejvíce svěžích a tmavých ovocných tónů, doplněných jemnými květinovými nuancemi.	10 – 18 měsíců
	KONCENTROVANÁ, VYZRÁLÁ VÍNA (>14,5°)	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah, Bobal, Touriga Nacional		
X/V1	VYVÁŽENÁ VÍNA vytříbené třísloviny (12,5 á 14,5 °)	Cabernet Sauvignon, Merlot		>15 months
	KONCENTROVANÁ, VYZRÁLÁ VÍNA (>14,5°)	Bobal, Touriga Nacional		

Zrozeno z dokonalého porozumění dřevu a tomu, jak zraje, bednářskému umu a výměnám s těmi nejnáročnějšími vinaři po několik desetiletí, byla řada výrobků SEGUIN MOREAU navržena v roce 2019. Cílem projektu bylo navrhnout nástroj pro zrání, který by dokázal podpořit vína, přičemž by zachoval integritu jejich ovoce, svěžest a charakteristiky jejich terroiru. Cílem bylo uchovat určitou „tenzi“, zároveň však vytvořit na patře sametový, dlouhotrvající pocit. Po třech letech experimentování s partnerskými klienty umožňuje tato nová řada sudů společnosti SEGUIN MOREAU nabídnout nový styl aroma a chuti, který doplňuje její ostatní produkty.