

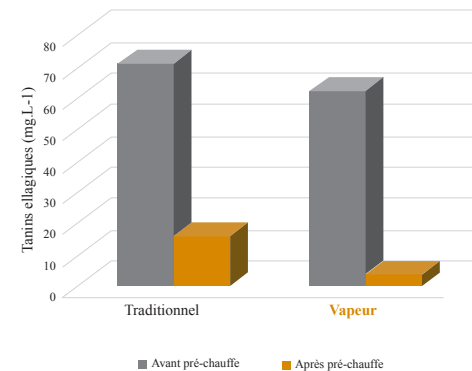
FICHE TECHNIQUE
LE CINTRAGE VAPEUR



Pour donner leur forme aux barriques, la Tonnellerie Ermitage applique un procédé unique de cintrage à la vapeur.

La rose, après son passage dans le tunnel de vapeur, est cintrée puis intervient la chauffe « de toastage » (Blonde, Moyenne, Moyenne+ ou Forte). La vapeur pénètre en profondeur et dilate les pores du bois, ce qui entraîne une élimination d'une partie des tanins par lessivage. La chauffe de toastage qui suit sera alors beaucoup plus pénétrante et plus douce qu'une chauffe traditionnelle sur bois sec.

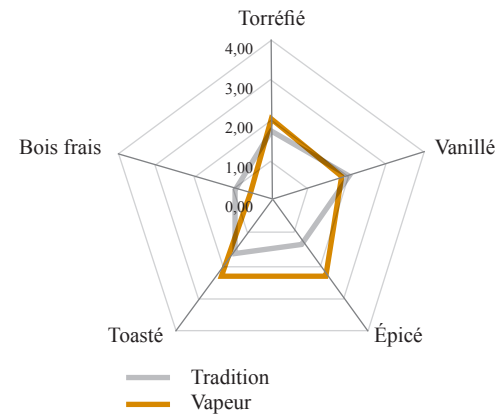
Assouplissement des tanins grâce au lessivage des merrains par la vapeur



Les mesures de la quantité de tanins du chêne effectuées lors de l'étape de cintrage montrent une **dégradation de 94% des ellagitanins** lors du cintrage vapeur contre 78% de dégradation lors d'un cintrage traditionnel.

Les vins passés sous barrique vapeur présentent des **tanins plus souples**.

Plus de complexité dans les vins, harmonie et finesse des arômes



A la dégustation, les vins élevés en barrique cintrée à la vapeur présentent **intensité aromatique et complexité**.

Le mariage des arômes du vin et du chêne est **harmonieux** et la bouche est **équilibrée**.

Outre le procédé de cintrage des barriques ; l'origine, le temps de séchage, le tri des merrains et la chauffe sont autant de critères qui nuencent le profil de la barrique. N'hésitez pas à vous adresser à votre conseiller technique Ermitage pour adapter au mieux votre choix en fonction du profil de votre vin et de vos attentes.

