

BOISÉ®

BOISÉ®

TVŮRCE PROFILŮ

NAVRHNĚTE SVÉ VÍNO



vivelys

WINE BY DESIGN

Myslete mimo sud

Navrhňte svá vína specifickým, osobním způsobem

Zaručte svůj styl s **výjimečným dubem**

Zajistěte opakovatelnost vašich vín, od jednoho ročníku k dalšímu

Zušlechťete svá vína díky **interakci mezi dubem a kyslíkem**

Zvyšte svou kreativitu

s unikátním dubem

Boisé® je předchůdcem, který určuje směr ve vývoji jedinečných produktů na trhu a zároveň reaguje na očekávání spotřebitelů. Díky široké škále výjimečného dubu, budete schopni inovovat, navrhovat a přizpůsobovat se změnám na všech trzích.

DUB PRO STRUKTURU



DUB PRO AROMATIKU



BOISÉ® SIGNATURE

3 BLENDY

Y • Pro smyslné víno s ovocným a aromatickým profilem

T • Pro zvýšení komplexnosti a tělnatosti vašich vín

Fr • Pro dodání svěžesti a aromatické rovnováhy



Boisé® nyní nabízí 11 dubových profilů toastovaných solární energií



Staves 7mm

#07.VO SELECT



#07.FR SELECT



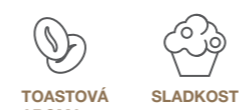
#07.1 SELECT



#07.3 SELECT



#07.5 SELECT



Staves 20mm

#20.HD SELECT



#20.VO SELECT



#20.FR SELECT



#20.1 SELECT



#20.3 SELECT



#20.5 SELECT



S našimi Boisé® „inserts“, prodlužte život vašich použitých sudů

Inserts 20mm



#20.1iN SELECT



Vanilkový styl alternativ do sudů „inserts“ s objemem a strukturou

#20.3iN SELECT



Kořeněný styl alternativ do sudů „inserts“ s objemem a strukturou

#20 FRiN SELECT



Ovocný styl alternativ do sudů „inserts“ s objemem a svěžestí

#20.5iN SELECT



Toastový styl alternativ do sudů „inserts“ s objemem a strukturou

#20.VOiN SELECT



Ovocný styl alternativ do sudů „inserts“ s objemem a strukturou

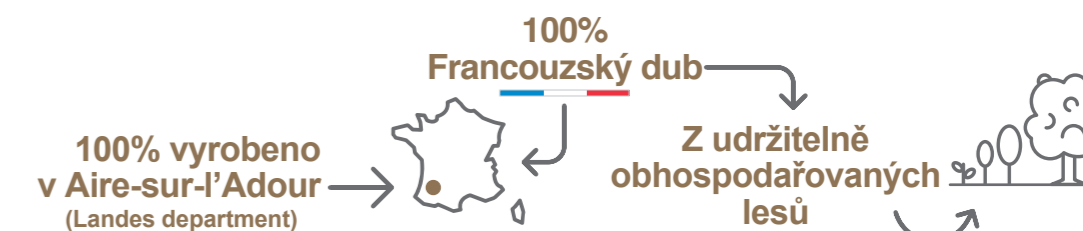
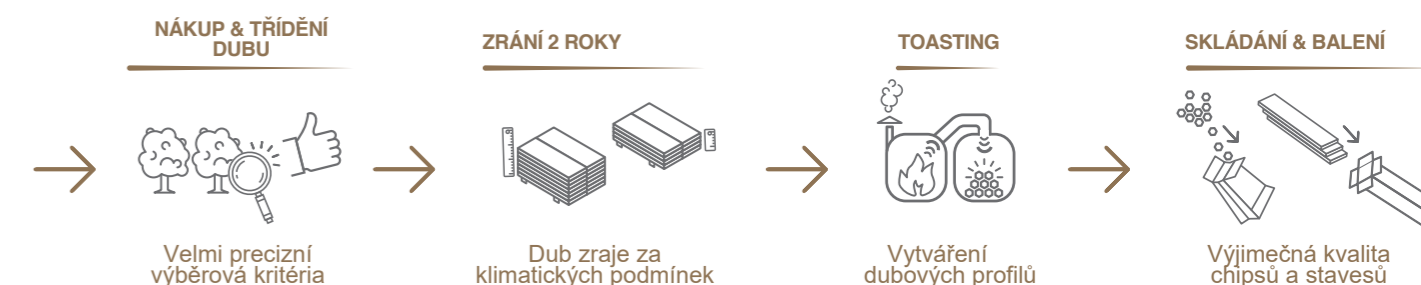
#20.HDiN SELECT



Vysoký toast, mocha styl alternativ do sudů „inserts“ se sladkostí a délkou

Výjimečný enologický dub pro vás

Ve spojení s uznávanou enologickou odborností se Boisé® stalo nejvyšší značkou enologického dubu na trhu.

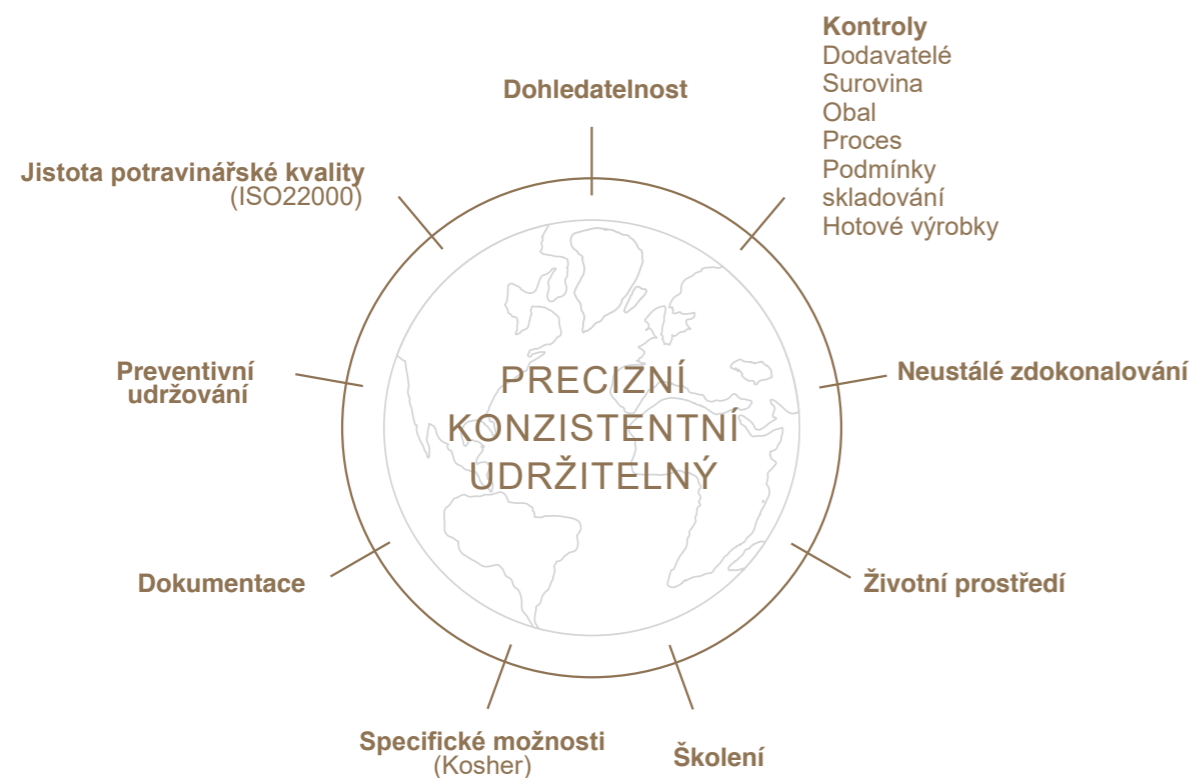


Čím vynikáme

Preciznost

Opakovatelnost našich dubových profilů

Náš enologický dub je autorizován v organickém zemědělství



Zkušenost

“ Značka Boisé® je jedinečná přesností, kvalitou a opakovatelností svých dubových profilů. Tato řada mi poskytuje nekonečnou paletu možností pro komponování, vytváření a navrhování mých vín. ”

Henri Musso, majitel Château Cach - Médoc, Francie

DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE

VÝBĚR DUBU

Díky své výzkumné laboratoři využívá společnost Boisé® přirozenou variabilitu dubu k vytváření výjimečných produktů, které jsou specifické, opakovatelné a inovativní.

INTERAKCE MEZI VÍNEM A DUBEM

Profil dubu, doba, kdy se dub přidává do procesu, dávkování a doba kontaktu, stejně jako teplota, to vše jsou faktory, které mají vliv na integraci dubu do vína, stejně jako na harmonii mezi aroma vína a dubu. Společnost Vivelys pracuje na pochopení těchto faktorů od roku 1996 a poskytuje vám znalosti získané na základě svých zkušeností.

INTERAKCE MEZI DUBEM A KYSLÍKEM

Řízený přísun kyslíku umožňuje změkčení tříslovin, zvýšení barvy a lepší integraci dubu do vína. Naši poradci vám poradí, jak se synergie mezi kyslíkem a dubem projeví na profilu vašeho vína.

ZRÁNÍ DŘEVA

Dub v Boisé® zraje nejméně 24 měsíců, během nichž UV záření, teplo, déšť a mikroorganismy hrají roli v transformaci některých sloučenin. To vede ke snížení rostlinných tónů, trpkosti a kyselosti.



WINE BY DESIGN

Domaine du Chapitre • 170, boulevard du Chapitre • 34750 Villeneuve-lès-Maguelone • France

Tél. : +33 (0)4 67 85 68 40 • Fax : +33 (0)4 67 85 68 41 • contact@vivelys.com

www.vivelys.com

Site de production Boisé France • ZAC de Peyres • 40800 Aire-sur-l'Adour