

BOISÉ®

BOISÉ®

CRÉATEUR DE PROFILS

DESIGN YOUR WINE



vivelys

WINE BY DESIGN

Créez sans limite des vins adaptés à vos marchés

Signez vos vins, de façon précise et personnalisée
 Garantissez votre style avec des bois d'exception
 Assurez la répétabilité de vos cuvées d'un millésime à l'autre
 Affinez vos vins grâce à l'alchimie du bois et de l'oxygène

Libérez votre créativité avec des profils bois uniques

Précurseur et avant-gardiste, Boisé® France développe des produits inédits sur le marché pour répondre aux attentes de tous les consommateurs. Grâce à une large gamme de bois d'exception vous innovez, vous concevez et vous vous adaptez à l'évolution des marchés.

BOIS STRUCTURANT

BOISÉ ORIGINE

BOIS AROMATIQUE

BOISÉ SIGNATURE

BOISÉ® SIGNATURE
3 BLENDS
Y • Pour un vin gourmand au profil fruité et aromatique
T • Pour augmenter la complexité et le volume de vos vins
Fr • Pour apporter fraîcheur et équilibre aromatique

Y Intensifie les Arômes de Fruits

T Apporte de la Complexité et des Arômes Toastés

FR Apporte Fraîcheur et Equilibre

Boisé® c'est désormais 11 profils douelles toastées à l'énergie solaire



Douelles 7mm

#07.V0 SELECT

FRUITS
 VOLUME
 STRUCTURE

#07.FR SELECT

FRUITS
 FRAICHEUR
 STRUCTURE

#07.1 SELECT

VANILLE
 SUCROSITÉ

#07.3 SELECT

ÉPICES
 SUCROSITÉ

#07.5 SELECT

ARÔMES TOASTÉS
 SUCROSITÉ

Douelles 20mm

#20.HD SELECT

ARÔMES TOASTÉS ET MOKA
 VOLUME
 STRUCTURE

#20.V0 SELECT

FRUITS
 VOLUME
 STRUCTURE

#20.FR SELECT

FRUITS
 FRAICHEUR
 STRUCTURE

#20.1 SELECT

VANILLE
 VOLUME
 STRUCTURE

#20.3 SELECT

ÉPICES
 VOLUME
 STRUCTURE

#20.5 SELECT

ARÔMES TOASTÉS
 VOLUME
 STRUCTURE

Les inserts Boisé®, pour rallonger la vie de vos barriques

Inserts 20mm



#20.1iN SELECT

VANILLE
 VOLUME
 STRUCTURE

Inserts à barrique au profil vanillé, volume et structure en bouche

#20.3iN SELECT

ÉPICES
 VOLUME
 STRUCTURE

Inserts à barrique au profil épicié, volume et structure en bouche

#20.FRiN SELECT

FRUITS
 FRAICHEUR
 STRUCTURE

Insert à barrique au profil fruité, fraîcheur et structure en bouche

#20.5iN SELECT

ARÔMES TOASTÉS
 VOLUME
 STRUCTURE

Inserts à barrique au profil fumé, volume et structure en bouche

#20.VOIN SELECT

FRUITS
 VOLUME
 STRUCTURE

Inserts à barrique au profil fruité, volume et structure en bouche

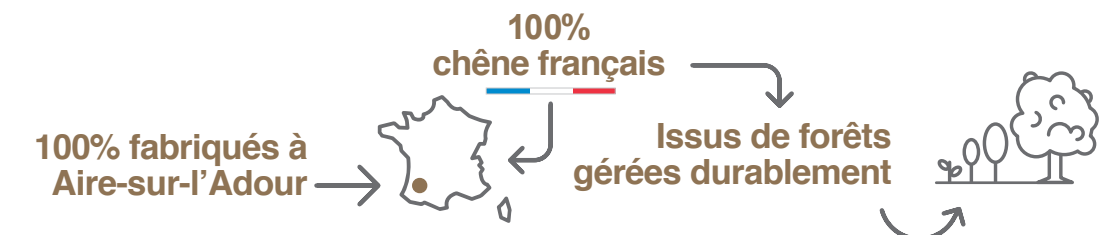
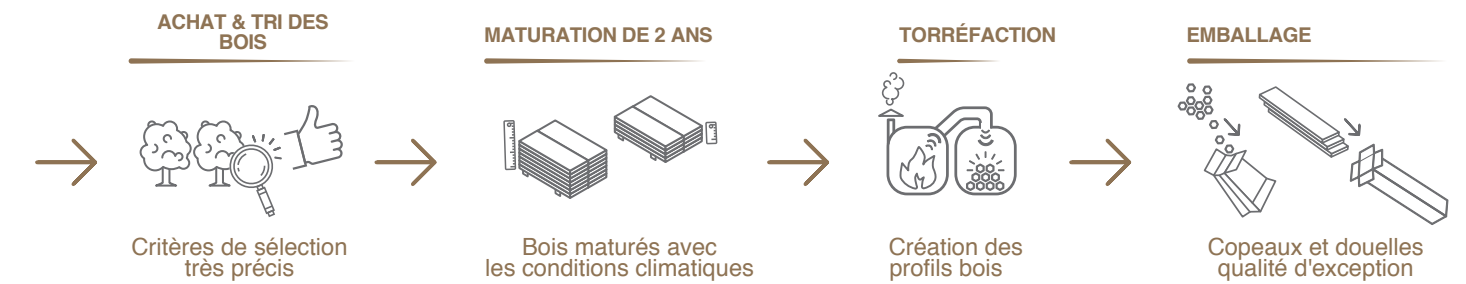
#20.HDiN SELECT

ARÔMES TOASTÉS
 VOLUME
 STRUCTURE

Inserts au profil torréfié, moka, sucrosité et longueur en bouche

Des bois œnologiques d'exception à votre service

Associée à une expertise œnologique reconnue, Boisé® France est devenue la marque de bois œnologique la plus qualitative du marché.

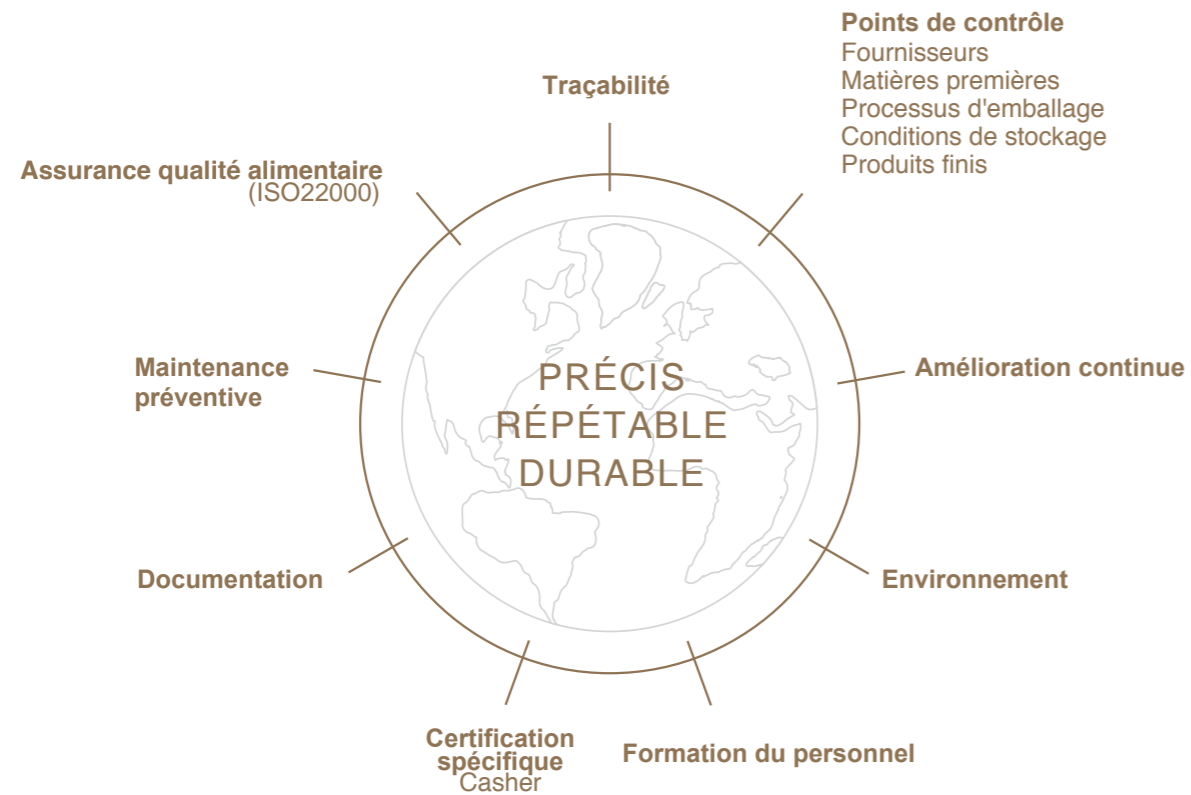


Ce qui nous différencie

La précision

La répétabilité de nos profils bois

Nos bois de chêne œnologique sont autorisés en agriculture biologique



Témoignage

La marque Boisé® France est unique par la précision, la qualité et la répétabilité de ses profils bois. Cette gamme m'offre une palette infinie de possibilités pour composer, créer et designer mes différentes cuvées.

Henri Musso, Propriétaire du Château Cach - Médoc, France

EN SAVOIR PLUS

LE TRI DU BOIS

Grâce à son laboratoire de recherche, Boisé® utilise la variabilité naturelle du chêne pour créer des produits d'exception spécifiques, répétables et innovants.

L'INTERACTION ENTRE LE VIN ET LE BOIS

Le profil bois, le moment du boisage au cours du processus, la dose utilisée et le temps de contact, la température, sont autant de facteurs qui influencent l'intégration du bois dans le vin et ainsi l'harmonie entre les arômes du vin et du bois. Vivelys travaille depuis 1996 sur la compréhension de ces facteurs, et vous apporte son expérience.

L'INTERACTION ENTRE LE BOIS ET L'OXYGÈNE

L'apport maîtrisé d'oxygène permet l'arrondissement des tanins, l'augmentation de la couleur et une meilleure intégration du bois dans le vin. Nos consultants vous conseillent sur les synergies oxygène et bois pour vos profils vins.

LA MATURATION DES BOIS

La maturation du bois chez Boisé® est de 24 mois minimum au cours desquels les UV, la chaleur, la pluie et les micro-organismes jouent un rôle dans la transformation de certains composés. Cela conduit par exemple à diminuer les notes végétales, l'astringence, l'acidité.



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