

# ŒNOFIRST®

## ROSÉ<sup>[S]</sup>

By SEGUIN MOREAU & ICV

LE COPEAU DÉDIÉ AUX VINS ROSÉS, POUR PLUS DE FRAÎCHEUR, DE RICHESSE AROMATIQUE, ET UNE MEILLEURE TENUE DANS LE TEMPS.

ŒNOFIRST® ROSÉ<sup>[S]</sup> est issu de 5 années de R&D sur la vinification des rosés et leur adéquation avec le bois de chêne. Le Groupe ICV et la tonnellerie SEGUIN MOREAU ont associé leurs savoir-faire pour mettre au point ce nouvel outil à disposition des vinificateurs de vins rosés.



### Pourquoi choisir ŒNOFIRST® ROSÉ<sup>[S]</sup> ?



#### Pour faire monter en gamme la qualité de vos rosés

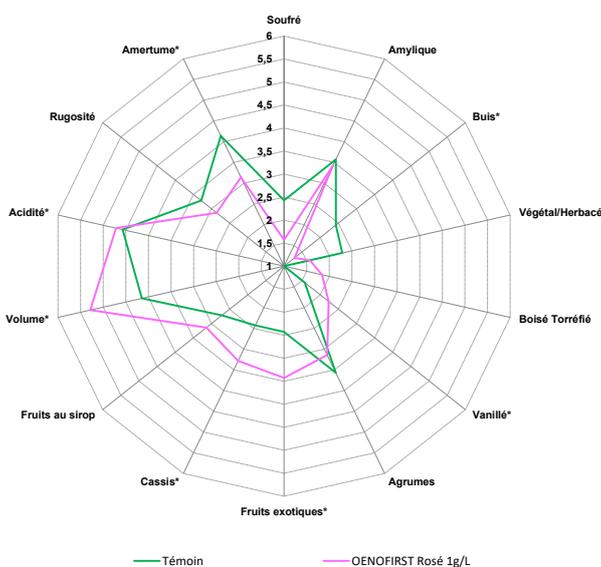
- ŒNOFIRST® ROSÉ<sup>[S]</sup> apporte :
- Plus d'**intensité aromatique**, avec des notes florales, de fruits blancs, sans perception d'arômes boisés vanillés ou torréfiés.
  - Plus de **richesse en bouche**, avec des vins rosés plus charnus, plus frais et plus long en final.



#### Pour assurer une meilleure conservation de vos rosés

ŒNOFIRST® ROSÉ<sup>[S]</sup> assure une meilleure longévité des vins rosés, avec des arômes préservés et une bouche plus équilibrée après 10 mois d'élevage.

Rosé 2019 Grenache (Var)





## Mise en oeuvre et recommandations

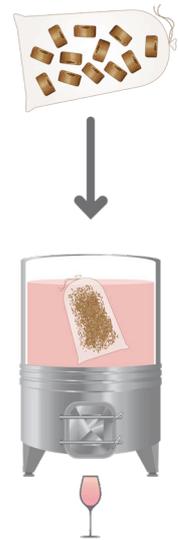
Le format compacté d'**CENOFIRST® ROSÉ<sup>[S]</sup>**, une exclusivité SEGUIN MOREAU, permet une utilisation très simple. Livré dans son sac à infusion, il s'ajoute directement dans le moût en fermentation ou dans le vin.

Les briquettes compactées de 750g chacune permettent un dosage facile et précis.

**Dose d'emploi :** 0,5 à 1,5 g/l

**Temps de contact :** 7 à 10 jours

**CENOFIRST® ROSÉ<sup>[S]</sup>** peut également s'utiliser en élevage. Un essai préalable en BIB est recommandé pour ajuster la dose (BIB et échantillons de copeaux disponibles sur demande auprès de votre consultant ICV).



## CENOFIRST® ROSÉ<sup>[S]</sup> c'est aussi :

Le **choix d'un produit naturel**, de haute qualité et en totale conformité :

- Une recette unique et innovante : un assemblage de chêne américain et de chêne français, avec un choix de chauffe spécifique permettant d'apporter des notes exotiques et de fruits blancs, sans notes boisées perceptibles.
- Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et au règlement européen.

Un **conditionnement** adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement :

- Sac PE - Alu de **12 briquettes** pour un poids total de **9kg**.
- Un suremballage carton avec poignées en creux pour stockage aisé et occupant peu d'espace.



- Livré directement en **sac à infusion**, prêt à l'emploi pour les phases liquides : aucun risque pour les pompes ou les filtres.
- Grâce à sa présentation compactée, **CENOFIRST®** occupe environ 4 fois moins de volume qu'un sac de copeaux de poids identique.



## Le saviez-vous ?

A la différence de nombreux opérateurs sur le marché du bois, SEGUIN MOREAU possède sa propre tonnellerie aux Etats-Unis, ce qui lui permet de fournir des bois américains de qualité, avec une grande régularité.



## Vous souhaitez essayer et déguster CENOFIRST® ROSÉ<sup>[S]</sup> ?

Parlez-en avec votre consultant. Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous faire déguster les essais comparatifs ICV.

Retrouvez également sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr) les autres produits de la gamme SEGUIN MOREAU :

CENOFIRST® R00, R01 et MAXIMUS

CENOCIPS® · CENOFINISHER® · CENOBLOCK® ·

CENOSTAVES®.

Une solution pour chaque besoin !

Contactez le Groupe ICV : [www.icv.fr](http://www.icv.fr)