



DOUELLES - STAVES

Les Douelles AMEEDÉ® marient un artisanat d'exception à des processus techniques rigoureux. Disponibles en différentes épaisseurs et degrés de chauffe, elles offrent un contrôle précis sur la finesse, les arômes, la structure et le vieillissement de vos vins.

Notre première gamme repose sur le concept des **Couleurs Primaires**, conçue pour offrir des avantages clairs et pouvant être utilisées individuellement ou en combinaison pour créer une palette de saveurs plus complexe. D'un autre côté, notre gamme intitulée **La Recette** est composée de profils préétablis. Elle est le fruit de l'expertise accumulée au fil des années par nos partenaires œnologues pour répondre à des besoins spécifiques.

Vous avez ainsi le choix entre simplicité, liberté de création et assurance de résultats éprouvés. Nous tenons à souligner notre profond engagement envers le respect de l'environnement et de nos ressources.

DIMENSIONS

	Surface	Poids	Volume occupé par 100 douelles
Longueur : 950 mm · Largeur : 50 mm · Épaisseur : 7 mm	0,107 m ²	200 g	33 litres
Longueur : 950 mm · Largeur : 50 mm · Épaisseur : 18 mm	0,128 m ²	500 g	85 litres

DOSAGE

Vins blancs	Vins rouges	Dosage	Douelles 7 mm / hL	Douelles 18 mm / hL
Légèrement boisé		100 g/hL	0,5	0,2
	Légèrement boisé	150 g/hL	0,8	0,3
Boisé		200 g/hL	1,0	0,4
		250 g/hL	1,3	0,5
Boisé intense	Boisé	300 g/hL	1,5	0,6
Équivalent « Barrique neuve »		350 g/hL	1,8	0,7
	Boisé intense	400 g/hL	2,0	0,8
		450 g/hL	2,3	0,9
		500 g/hL	2,5	1,0
	Équivalent « Barrique neuve »	550 g/hL	2,8	1,1
		600 g/hL	3,0	1,2
Temps d'infusion standard			4 mois	7 mois

Si le temps de contact doit être réduit, augmentez la quantité.

TROUVER VOTRE DOSE

- [Drop Test](#) - validez le profil au verre avant d'engager la cuve
- [Cuvier](#) - simulez le résultat sur votre cuvier

Conditionnement : 1 boîte contenant 2 paquets, chacun pesant 4 kg (poids total de 8 kg)

SÉLECTION ET MATURATION DU BOIS

Soutenus par notre excellent réseau d'approvisionnement et notre expertise acquise en tonnellerie, nous sélectionnons méticuleusement les chênes en fonction de leur potentiel aromatique. Nos bois subissent un processus naturel de maturation en plein air, qui dure 24 à 36 mois pour les chênes français (*Quercus petraea* L. et *Quercus robur* L.) et 24 mois pour les chênes américains (*Quercus alba*). Ce processus méticuleux nous permet d'éliminer efficacement les tanins verts et les tanins secs, contribuant ainsi à limiter l'astringence.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

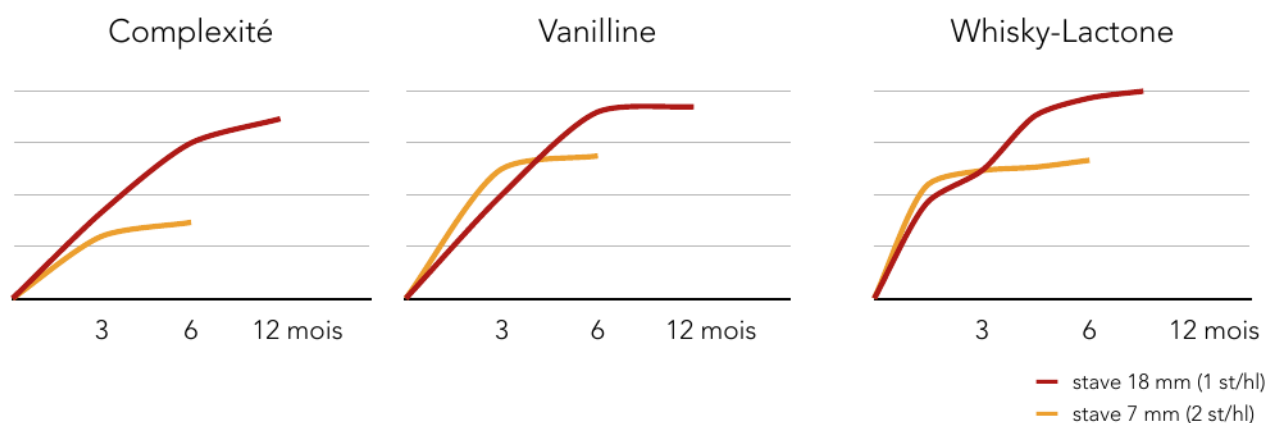
En capitalisant notre expertise de la tonnellerie transmise de génération en génération et en développant des méthodes de contrôle de la chauffe à la pointe de la technologie, AMEEDÉ® propose des solutions de chauffe de haute précision et d'une reproductibilité remarquable. Notre engagement envers l'innovation se reflète dans la création d'une gamme de Douelles méticuleusement conçue pour rehausser les qualités distinctes de vos vins, que ce soit en révélant leurs notes fruitées ou en apportant de subtiles nuances de vanille ou d'épices.

LES BÉNÉFICES DE L'ÉPAISSEUR

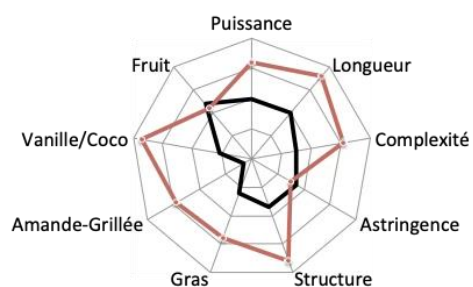
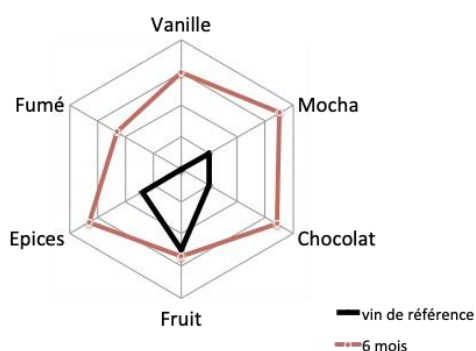
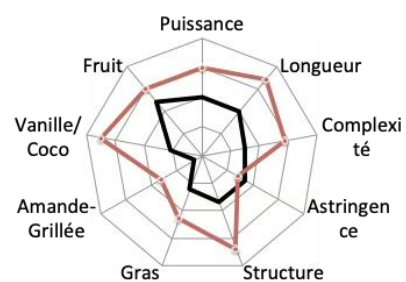
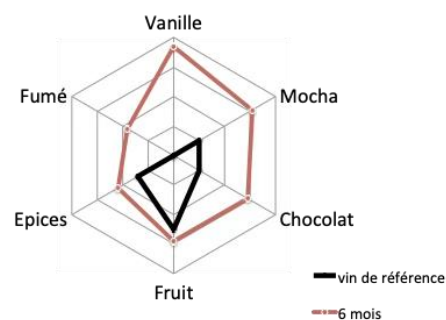
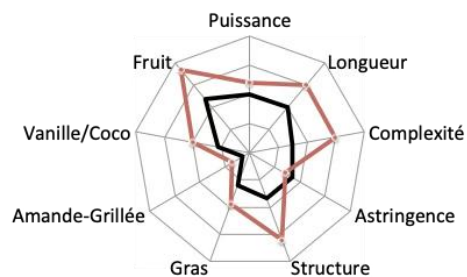
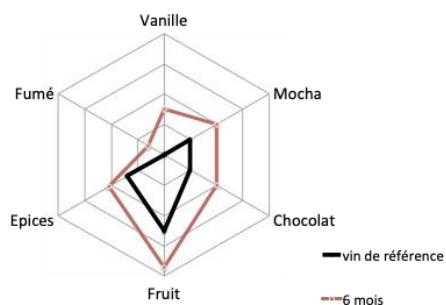
L'interaction complexe entre le bois et le vin se produit graduellement au cœur de la douelle. Cette rencontre lente et progressive entre le vin et les tannins du bois, associée au phénomène de nano-oxygénation résultant de l'oxygène piégé dans les fibres du bois, contribue à enrichir et à complexifier le profil du vin. Il est à noter que plus la stave est épaisse, plus ce processus est lent, ce qui améliore le résultat final.

LE TEMPS APPORTE LA COMPLEXITÉ

Une pénétration lente du vin dans la stave apporte de la complexité au vin. En effet, plus la stave est épaisse, plus le vin est contraint de pénétrer par les extrémités, à travers les fibres. Ce processus ralentit l'apport en micro-oxygénation, retardant ainsi la digestion des différents composés et leur intégration. En résultat, cela se traduit par une complexité accrue, une intensité, une finesse, une élégance, une persistance des caractéristiques, ainsi qu'une plus grande longévité de vos vins.



NOS PROFILS - « COULEURS PRIMAIRES »



Graphiques représentant les évolutions relatives à un vin de référence (cépage : Merlot) ; Douelles 18 mm. Analyse sensorielle réalisée par un collège d'experts.

— PLUSIEURS AUTRES PROFILS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES —

[Smoky, Furfural, Toffee, Caramel, Black Coffee](#)

NOS PROFILS SUR-MESURE - « LA RECETTE »

La Recette

S'inspirant de nos développements sur-mesure pour nos clients, adaptés à des objectifs œnologiques précis et à des profils correspondant à des identités spécifiques, nous avons créé cinq recettes. Tout comme un chef de cuisine, nous maîtrisons les subtilités de nos matières premières : les variétés de chêne, leur maturation en parc. Associées aux formes et aux techniques de chauffe, nous élaborons des mélanges uniques qui donnent vie à des recettes conçues pour révéler des profils distincts, en réponse à des défis spécifiques. Ces recettes incarnent la synthèse de notre expertise technique, de notre sensibilité et de notre expérience.

Conditionnement : 1 carton de 8 kg - peut contenir un mélange de Douelles de 7 et 18 mm - doit être utilisé intégralement dans le même lot de vin.

CHOISIR VOTRE RECETTE

- [Questions & Réponses](#) - quelle recette pour votre vin ?
- [Cuvier](#) - testez une recette sur votre volume réel



Minéralité

Pour :	Vins blancs frais
Objectif :	Vivacité, complexité aromatique, longueur
Impacts sensoriels :	Minéralité, agrumes / pamplemousse, vivacité
Dosage :	200-400 g/hL
Quand :	À la fin de la FA (fermentation alcoolique) ou immédiatement après
Temps :	2 - 4 mois



Rondeur

Pour :	Vins blancs structurés
Objectif :	Rondeur et complexité, richesse et longueur en bouche
Impacts sensoriels :	Confiture de fruits, vanille, notes boisées ; volume, longueur, équilibre
Dosage :	400-800 g/hL
Quand :	À la fin de la FA (fermentation alcoolique) ou immédiatement après
Temps :	4 - 6 mois

La Recette



Frutissimo

Pour :	Vins rouges légers
Objectif :	Révéléateur de fruits, fruits rouges ; renforcer le milieu de bouche et la suavité, bois délicat
Impacts sensoriels :	Sucrosité, rondeur, léger caramel, fruits rouges
Dosage :	200-400 g/hL
Quand :	Après la malolactique
Temps :	4 - 6 mois



Légèreté

Pour :	Vins rouges
Objectif :	Notes florales et fraîcheur ; renforce le milieu de bouche et prolonge la longueur avec équilibre
Impacts sensoriels :	Poivre, chêne frais, notes florales, légères touches de fruits exotiques
Dosage :	400-700 g/hL
Quand :	Après la malolactique
Temps :	4 - 6 mois



Amplitude

Pour :	Vins rouges concentrés
Objectif :	Volume et puissance, boisé complexe, épices et fruits noirs
Impacts sensoriels :	Volume et complexité, notes épicées, vanille, fruits noirs, chocolat
Dosage :	400-800 g/hL
Quand :	À la fin de la FA (fermentation alcoolique) et après
Temps :	6 - 12 mois

MISE EN ŒUVRE

Installation dans la cuve

Les Douelles AMEEDÉ® peuvent être solidement (fourni si nécessaire) inoxydable robuste, associé garantit que les Douelles soient totalement souhaitée. Il est essentiel de noter que ce retirer les Douelles lorsque le vin a atteint



reliées entres elles à l'aide d'un câble en acier à un câble de relevage. Ce dispositif immergées pendant la durée système offre la flexibilité de son niveau optimal de maturation.

Temps de contact

Vins Blancs et Rosés :

À la fin de la fermentation alcoolique, les Douelles peuvent être introduites pour un impact vanillé plus prononcé, ou pendant la clarification des moûts pour une intégration plus profonde des saveurs et des arômes du bois.

Vins Rouges :

Avant la fermentation alcoolique, pour une vinification complète (fortement recommandé).

Après la fin de la fermentation alcoolique et proche des malolactiques pour un boisé fondu ainsi qu'une plus grande élégance et finesse.

Après les malolactiques, pour une approche plus aromatique et précise.

Contrôler la durée du contact

PILOTER VOS DURÉES

- [Cuvier](#) - planifiez vos durées de contact cuve par cuve
- [Drop Test](#) - suivez l'évolution en parallèle, au verre

- Homogénéisation : Nous recommandons un remuage en douceur toutes les 3-5 semaines (environ 10-15 % du volume de la cuve ou « bâtonnage » si la cuve est équipée d'un système de remuage).
- Intégration : Deux scénarios doivent être pris en compte
 - Si les Douelles ont été intégrées dans le vin avant la fermentation alcoolique ou avant la fermentation malolactique, il est conseillé d'attendre que l'influence du bois se soit pleinement développée avant de retirer les Douelles pour obtenir une complexité optimale. En général :
2 à 3 mois après la fermentation pour les Douelles de 7 mm,
6 à 8 mois pour les Douelles de 18 mm.
 - Les caractéristiques boisées et les contributions structurales des Douelles resteront stables dans le vin, comme si elles avaient été introduites lors du processus de vinification initial. Cependant, si le bois a été intégré après la fermentation malolactique pour obtenir un profil aromatique précis, il est essentiel de prendre en compte le temps de digestion.



Les caractéristiques boisées dans le vin continueront à évoluer pendant encore 2 à 3 semaines après que les Douelles auront été retirées de la cuve.

Cette période de digestion doit être prise en compte lors de vos dégustations de suivi. **Les Douelles doivent être retirées de la cuve avant d'atteindre le résultat souhaité.**

- SO₂ : Dans les vins traités à 10 g/L ou plus, il est courant d'observer une diminution de la concentration de SO₂ libre au cours des premières semaines d'utilisation.
- Les Douelles sont destinées à être utilisées avec un seul vin et ne conviennent pas à une réutilisation dans un autre vin, même après un nettoyage approfondi.

STOCKAGE

Les Douelles ont une durée de conservation de 3 ans lorsqu'elles sont stockées dans leur emballage d'origine scellé. Une fois l'emballage ouvert, il est essentiel de protéger les produits de l'humidité et des contaminants, et ils doivent être utilisés dans les 6 mois.

RÉGLEMENTATION

Dénomination réglementaire : Morceaux de bois de Chêne.

- Règlement CE N°1507/2006 du 11 octobre 2006,
- Résolutions n°03/2005 et n°430/2010 du Codex œnologique adopté par l'OIV, - Règlement CE N°606/2009 du 24 juillet 2009, appendice 9.

Tous nos produits sont conformes aux normes instaurés par le Codex Oenologique. Un certificat de conformité peut vous être fourni pour chaque numéro de lot.

L'emploi des morceaux de bois de chêne à usage œnologique est soumis à la réglementation générale et aux décrets d'appellation. La société AMEEDÉ ne peut être tenue responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits.

OUTILS EN LIGNE & COMMANDE

- [AMEDEE Lab - Outil d'aide à la décision \(dosage\)](#)
- [Essai au verre - Drop Test](#)
- [Simulateur de cuvier](#)
- [Boutique en ligne - Douelles](#)
- [Questions & Réponses](#)