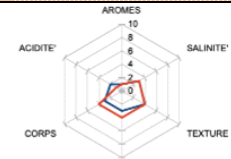
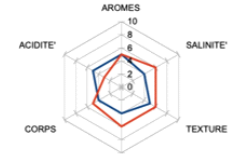
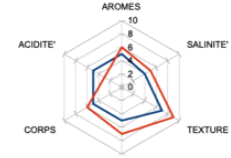
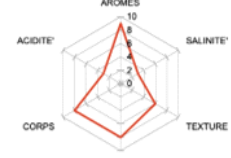
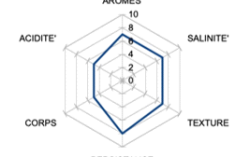



Značky na sudoch:	Opekanie		Ohýbanie PAROU	Ohýbanie OHŇOM	Enologický cieľ	Chuťový profil
	Stupeň	Možnosť C <sub>ompl</sub> ex				
[Éqûité] "Vyrovnanosť"	L ľahký	+ HMATOVÁ ~ AROMATICKÁ KOMPLEXNOSŤ	VERTIKÁLNA KYSLOSŤ	VYTRVALOSŤ ŠTRUKTÚRY	Elegantný chuťový prínos tanínov bez výrazného aromatického zásahu, iba s jemným minerálnym nádychom.	
[Ôriginèlle] "Originál"	M stredný				Zameriava sa na jemné a dobre integrované vnímanie dreva. Prínos chuťového profilu, ktorý stimuluje slinenie vďaka rovnováhe medzi slanosťou a šŤavnatosťou. Táto výroba dotvára víno a dodáva mu príjemnú dĺžku dochute.	
[Trámè Tänníqûè] "Hustota, Plnosť"	M+ stredne silný				Dodáva vínu silu a hĺbku vďaka chuťovej expresii zameranej na hustú tanínovú štruktúru. Cieľom je aromatická komplexnosť pri zachovaní odrodového charakteru.	
[Empyrèümätíqûè] "Dymovo-pražené"	fS silný		Iba ohyb ohňom	Cieľom je obzvlášť energické a hlboké vypaľovanie, schopné vytvoriť široké spektrum empyrèumatických tónov (pražených, grilovaných, kávových) a hustú, komplexnú a koncentrovanú chuť.		
[Sèl Fümèè] "Soľ a Dym"	sS silný		Iba ohyb parou	Charakterizuje víno s dochuťou zameranou na slané a dymové profily, ktoré stimulujú slinenie a vyvolávajú chuť napíť sa znova. A toto všetko prináša významné vypaľovanie po ohýbaní parou, ktoré dodáva skutočnú chuťovú a aromatickú jemnosť.		
Poznámky: - Všetky možnosti sa vzťahujú na nasledujúci rad sudov: <i>Gascogne - Classic - Premium - GrandCru - La48 - Limited</i> - Opekanie C <sub>ompl</sub> ex = poskytuje vyššiu hmatovú/aromatickú komplexnosť vo vzťahu k zvolenej možnosti vďaka parametrom „žeravých uhlíkov“ počas procesu (menej kalorimetrie   viac expozičného času)						 <b>Ohýbanie dosiek PAROU</b> = vyšší pocit zachovania sviežosti a odrodovosti vo vzťahu k zvolenej možnosti <b>Ohýbanie dosiek OHŇOM</b> = väčší pocit štruktúry a perzistencie vo vzťahu k zvolenej možnosti