

FUSTI / BARRIQUE



100% CENOLOGIQUE



*Élégance*



*Élégance*



# ICÔNE

## Éléance



### LA PRIMOGENITA DELLA GAMMA ICÔNE

ABBIAMO UNA CONVINZIONE: OGNI VINO MERITA UNA SOLUZIONE SU MISURA. UNA SOLUZIONE CHE GLI PERMETTA DI RIVELARE APPIENO IL PROPRIO POTENZIALE, RISPETTANDONE IL CARATTERE UNICO E L'ESPRESSIONE ORIGINALE DELLE UVE.

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

##### Modèles proposés

Bordeaux Export  
(225L, 27mm)

Bordeaux Château Façon Transport  
(225L, 21mm)

Bordeaux Château Ferré  
(225L, 21mm)

Bordeaux Château Tradition  
(225L, 21mm)

Autres modèles : nous consulter

##### Essence



Chêne français

##### Chauffe

###### Recommandation

- Moyenne Longue (ML)
- Fonds non chauffés

###### Disponibles sur demande

- Moyenne (M)
- Moyenne Plus (M+)
- Moyenne Longue Tradition (MLT)
- Fonds chauffés (TH)



#### ICÔNE È:

- > Un processo di selezione del legno tramite l'analisi della sua composizione chimica. Identifichiamo così la capacità del rovere di conferire un profilo "boisé" preciso ad una determinata categoria di vino: si parla di "Potenziale Enologico" del legno.
- > Una gamma di barrique che permettono di assicurare la **riproducibilità dell'affinamento**, allo scopo di valorizzare il carattere unico del vostro vino, in maniera identica anno dopo anno.

*Éléance,*

LA PRIMOGENITA DELLA GAMMA ICÔNE \_\_\_\_\_

La selezione di rovere chiamata "ICÔNE *Éléance*" è stata studiata specificamente per i **grandi vini rossi concentrati**.

LA SELEZIONE ICÔNE \_\_\_\_\_

Al momento della lavorazione delle tavole in doghe, preleviamo del materiale in proporzione alla superficie che ogni doga occuperà nella struttura della botte.

Questo campione è analizzato nel laboratorio SEGUIN MOREAU, al fine di misurarvi la concentrazione delle diverse molecole aromatiche e strutturanti implicate nel modello matematico della selezione ICÔNE.

I risultati delle analisi, una volta elaborati, determinano il Potenziale Enologico della barrique.

In funzione del risultato organolettico desiderato, sapremo quindi consigliarvi quella più adatta.



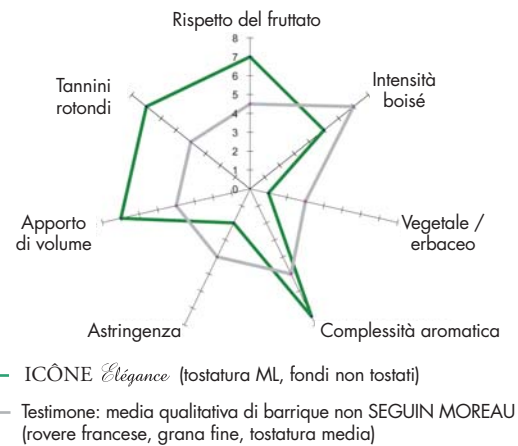
## PER QUALI VINI? PER QUALI OBIETTIVI?

Le varietà che presentano **un elevato quantitativo di polifenoli** sono le più indicate: in particolare Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Tempranillo e Malbec.

Il profilo boisé conferito da ICÔNE *Élégance* può essere descritto come **elegante ed armonico**:

- il vino guadagna in volume e presenta **tannini rotondi ed integrati**,
- sul piano aromatico, **il frutto è perfettamente rispettato** ed è sostenuto da note "boisé" dolci.

## EFFETTO ORGANOLETTICO DI ICÔNE *Élégance* SU UN VINO CABERNET SAUVIGNON E MERLOT (12 mesi di contatto)



## MODALITÀ D'USO

- Il momento di trasferimento nel fusto è lasciato alla libera scelta del vinificatore:  
la selezione ICÔNE *Élégance* è stata oggetto di convalidazione sia in caso di passaggio precoce in botte (fermentazione malolattica in legno) come più tardivo (vini più puliti).
- Durata consigliata dell'affinamento in legno: **da 12 a 18 mesi**.



## LO SAPEVATE?

- Il procedimento ICÔNE permette di correlare la composizione molecolare del rovere della barrique al risultato organoleptico ottenuto sul vino a fine affinamento.  
ICÔNE è ad oggi il solo ed unico procedimento di questo tipo che sia incentrato sul risultato finale: ciò che ci appassiona è fornirvi lo strumento enologico adatto per raggiungere l'obiettivo organoleptico che vi siete prefissati.
- un progetto senza precedenti:
  - > 12 anni di ricerca fondamentale,
  - > 4 anni di ricerca applicata in cantina in tutto il mondo, con:
    - più di 10.000 analisi sul legno effettuate,
    - più di 3.000 botti realizzate,
    - più di 200 degustazioni comparative svolte da un gruppo di esperti,
  - > un laboratorio interno con attrezzature specifiche in funzione 24 ore su 24,
  - > oltre 200 siti sperimentali in tutto il mondo.



## QUALITÀ E SICUREZZA

ICÔNE *Élégance* è soggetta a condizioni di fabbricazione rigorose volte a garantire la sicurezza alimentare ed a rispondere alle esigenze della regolamentazione in vigore.

I certificati di Qualità e di Idoneità Alimentare sono disponibili a richiesta: [icone@seguin-moreau.fr](mailto:icone@seguin-moreau.fr)



## CONTATTI

I nostri enologi sono a vostra disposizione per assistervi e condividere la loro esperienza con ICÔNE *Élégance*.  
Per avvalervi di consigli personalizzati, contattateli: [icone@seguin-moreau.fr](mailto:icone@seguin-moreau.fr)



"Inspired by the past,  
built for the future"

[www.seguinmoreau-icone.com](http://www.seguinmoreau-icone.com)

SEGUIN MOREAU  
Z.I. Merpins - BP 94  
16103 COGNAC  
Tél.: +33 (0)5 45 82 62 22  
Fax : +33 (0)5 45 82 14 28

SEGUIN MOREAU Bourgogne  
ZAC du Pré Fleury - Les Creusottes Nord  
71150 CHAGNY  
Tél.: +33 (0)3 85 87 22 23  
Fax : +33 (0)3 85 87 22 34

SEGUIN MOREAU Australia  
Post Office Box 5 – HINDMARSH,  
SOUTH AUSTRALIA 5007  
Tél.: +61 (0)8 8340 5400  
Fax : +61 (0)8 8340 5401