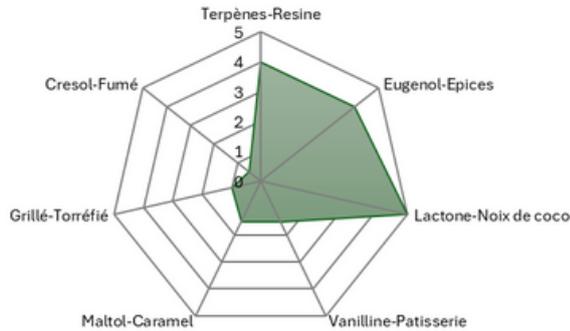
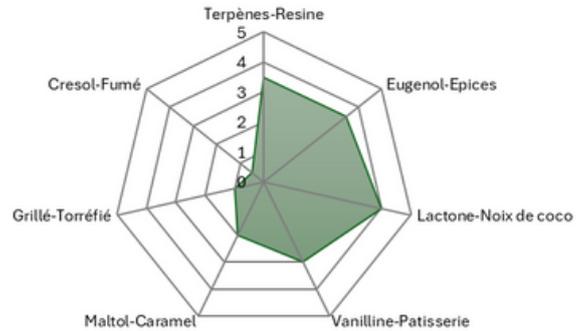


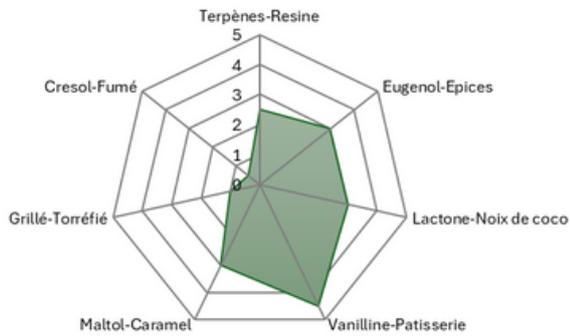
**White Medium (WM)**



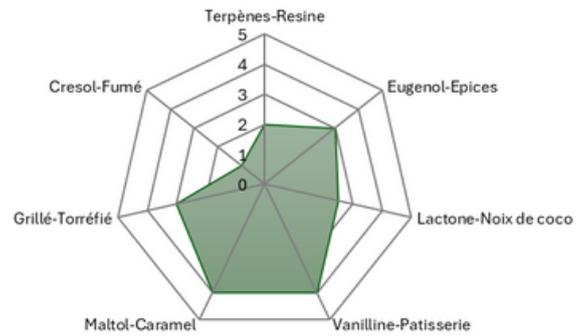
**Medium (M)**



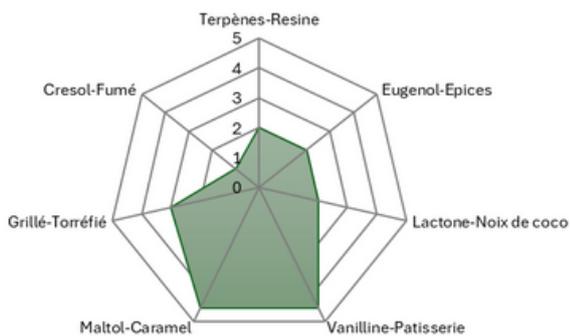
**Medium Long (XM)**



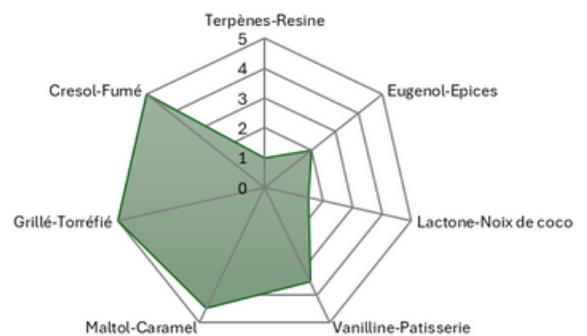
**Medium Plus (M+)**



**Medium Plus Long (XM+)**



**Heavy (H)**



Les chauffes sont réalisées sur des braseros traditionnels assistés de sondes de température qui permettent de suivre parfaitement les profils définis.

**WM (White Medium)** : Une chauffe légère idéale pour les vins blancs . Réhausse la minéralité, l'arome variétal et le milieu de bouche vif et fruité.

**M (Medium)** : Notre chauffe Maison. Offre une intégration élégante, une longue finale et préserve le caractère et la tension des vins blancs et rouges.

**XM (Medium Long)** : Conçu pour les cépages rouges. Maximise l'intensité des fruits rouges et apporte une structure en bouche avec finesse et profondeur.

**M+ (Medium +)** : Un toast élégant, respectueux du cépage. A fait ses preuves sur le Pinot Noir, le Shiraz et le Cabernet Sauvignon.

**XM+ (Medium + Long)** : Conçu pour les vins rouges concentrés. Ajoute de la complexité tout en renforçant la densité et la structure du fruit.