



**BOISÉ**



**Copeaux**

Depuis plus de 25 ans, la marque Boisé® produit des copeaux de chêne hauts-de-gamme, 100% français. Boisé partage la même vision que sa maison mère Vivelys : l'œnologie de précision. C'est pourquoi nous attachons une attention particulière à ce que nos copeaux soient de bonne qualité, précis et répétables.

Boisé® Origine constitue une gamme de 12 références de copeaux et paillettes de chêne, complémentaires et assemblables, servant de base à l'œnologue dans la construction du profil des vins. Chaque copeau est torréfié afin d'obtenir des caractéristiques organoleptiques très spécifiques à chaque référence. Ainsi, vous pouvez adapter le boisage au vin et à l'objectif de profil souhaité avec une ou plusieurs de nos références.

Boisé® Signature constitue une gamme de 3 références d'assemblages de copeaux prêts à l'utilisation pour signer vos vins sans compromis.

Chez Boisé, nous agissons, à notre échelle en prenant plusieurs engagements pour produire de manière durable :



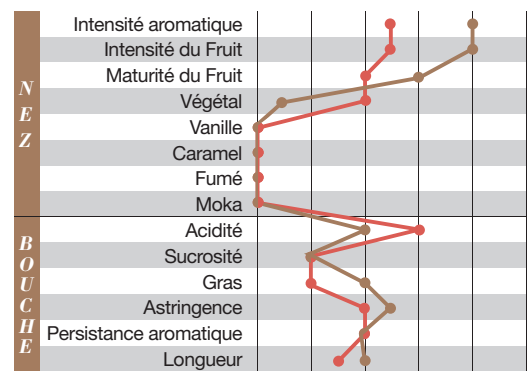
**BOISÉ**  
**ORIGINE**



### Notes :

Utilisé en fermentation ou entre la fermentation alcoolique et malolactique, «BF» apporte du gras, renforce la structure et amplifie le volume en bouche.

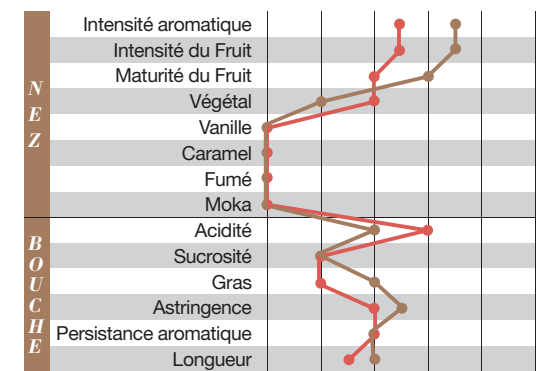
Trempage pendant 2 mois à 3g/l



### Notes :

Utilisé à l'encuvage ou sur phase liquide en thermovinification sur des vins rouges et en fermentation sur phase liquide sur des vins blancs, «BFP» apporte de la structure, du fruit et du volume.

■ Témoin Cabernet/Sauvignon  
■ Témoin Cabernet/Sauvignon élaboré avec BFP





### Notes :

[illegible]

Utilisé en fermentation ou en élevage, « AFR » amplifie le volume général en bouche en augmentant la structure et la vivacité des vins, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés.

|        |                        | Niveau de perception |   |   |   |
|--------|------------------------|----------------------|---|---|---|
|        |                        | 1                    | 2 | 3 | 4 |
| NEZ    | Intensité aromatique   |                      |   |   |   |
|        | Intensité du Fruit     |                      |   |   |   |
|        | Maturité du Fruit      |                      |   |   |   |
|        | Végétal                |                      |   |   |   |
|        | Vanille                |                      |   |   |   |
|        | Caramel                |                      |   |   |   |
|        | Fumé                   |                      |   |   |   |
| BOUCHE | Moka                   |                      |   |   |   |
|        | Acidité                |                      |   |   |   |
|        | Sucrosité              |                      |   |   |   |
|        | Gras                   |                      |   |   |   |
|        | Astringence            |                      |   |   |   |
|        | Persistance aromatique |                      |   |   |   |
|        | Longueur               |                      |   |   |   |



### Notes :

[illegible]

Utilisé seul ou en complément d'autres produits Boisé, «SC100» permet de rééquilibrer la bouche en début d'élevage, corriger certains vins manquant de gras en milieu de bouche en fin d'élevage ou permettra une intégration plus rapide pendant la fermentation alcoolique dans le cas de cycles de production courts.



| Attribut               | NEZ (Nose) | BOUCHE (Mouth) |
|------------------------|------------|----------------|
| Intensité aromatique   | 9.5        | 9.5            |
| Intensité du Fruit     | 9.0        | 9.0            |
| Maturité du Fruit      | 9.0        | 9.0            |
| Végétal                | 8.5        | 8.5            |
| Vanille                | 8.5        | 8.5            |
| Caramel                | 8.5        | 8.5            |
| Fumé                   | 8.5        | 8.5            |
| Moka                   | 8.5        | 8.5            |
| Acidité                | 8.5        | 9.0            |
| Sucrosité              | 8.5        | 8.5            |
| Gras                   | 8.5        | 8.5            |
| Astringence            | 8.5        | 8.5            |
| Persistance aromatique | 8.5        | 8.5            |
| Longueur               | 8.5        | 8.5            |

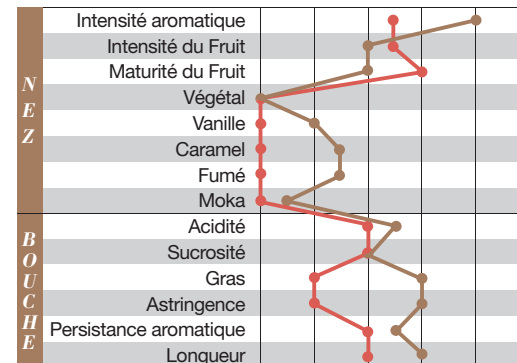


### Notes :

Utilisé entre la fermentation alcoolique et malolactique ou en élevage, « SCA » renforce la structure et amplifie le volume en bouche ainsi que la persistance aromatique boisée.

Trempage pendant 2 mois à 3g/l

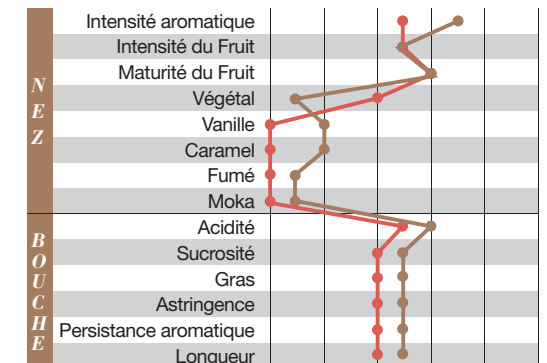
■ Témoin Chardonnay  
■ Témoin Chardonnay élaboré avec SCA



### Notes :

Utilisé entre la fermentation alcoolique et malolactique ou en élevage, «DCA» modifie peu la structure du vin mais apporte surtout de la rondeur, rendant son utilisation très intéressante sur des vins rouges déjà structurés ou des vins blancs en élevage.

■ Témoin Cabernet/Sauvignon  
■ Témoin Cabernet/Sauvignon élaboré avec DCA





 **SC180XL**  
BOISÉ

***Pour une structure et des notes vanillées et de pâtisseries.***

«SC180XL» est composé de bois œnologiques chauffés suivant un process spécifique.

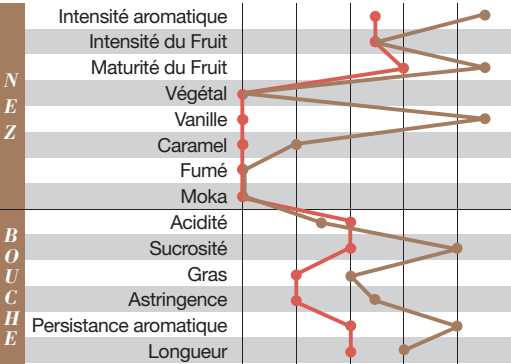
Ce procédé précis permet d’atteindre un niveau élevé d’intensité aromatique et d’assurer une longueur en bouche importante. Il apporte de la rondeur avec des notes de vanille et de pâtisserie et permet de diminuer le végétal et d’augmenter la sensation de fruit mûr.

Utilisé entre la fermentation alcoolique et malolactique, «SC180XL» renforce la structure et amplifie le volume en bouche, ainsi que la persistance aromatique.

Évaluation sensorielle

Trempage pendant 2 mois à 3g/l

■ Témoin Chardonnay  
■ Témoin Chardonnay élaboré avec SC180XL



 **DC180**  
BOISÉ

***Pour de la rondeur et de la douceur.***

«DC180» est composé de bois œnologiques chauffés suivant un process spécifique.

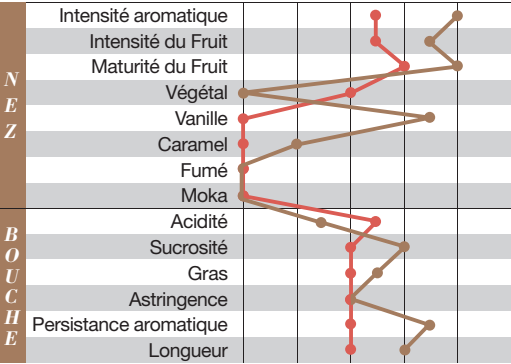
Il augmente l’intensité aromatique des vins et apporte, grâce à la chauffe, des notes de vanille et de grillé.

Utilisé entre la fermentation alcoolique et malolactique ou en élevage, «DC180» modifie peu la structure du vin mais apporte surtout de la rondeur accentuée par les notes de vanille.

Évaluation sensorielle

Trempage pendant 2 mois à 3g/l

■ Témoin Cabernet/Sauvignon  
■ Témoin Chardonnay élaboré avec DC180





*Pour des notes  
grillées  
et  
caramélisées.*

Utilisé entre la fermentation alcoolique et malolactique ou en élevage, «DC190» modifie peu la structure du vin mais apporte surtout de la rondeur.

[illegible]

Le diagramme illustre l'évolution des perceptions sensorielles (nez et bouche) au cours de la dégustation de deux vins. L'axe vertical liste 14 attributs sensoriels, regroupés en deux sections : **NEZ** (attributs aromatiques) et **BOUCHE** (attributs gustatifs et textuels). L'axe horizontal représente le temps de la dégustation, divisé en 5 phases (1 à 5). Deux séries de données sont représentées : une en rouge (Vin A) et une en marron (Vin B). Les points de données sont reliés par des lignes, et des points supplémentaires sont placés sur les lignes pour indiquer des variations ou des pics. Les attributs du nez sont évalués sur une échelle de 1 à 5, tandis que ceux de la bouche sont évalués sur une échelle de 1 à 4.

| Attribut      | Phase | Vin A (Rouge) | Vin B (Marron) |
|---------------|-------|---------------|----------------|
| <b>NEZ</b>    | 1     | 1.0           | 1.0            |
|               | 2     | 1.0           | 1.0            |
|               | 3     | 1.0           | 1.0            |
|               | 4     | 1.0           | 1.0            |
|               | 5     | 1.0           | 1.0            |
| <b>BOUCHE</b> | 1     | 1.0           | 1.0            |
|               | 2     | 1.0           | 1.0            |
|               | 3     | 1.0           | 1.0            |
|               | 4     | 1.0           | 1.0            |
|               | 5     | 1.0           | 1.0            |
|               | 6     | 1.0           | 1.0            |
|               | 7     | 1.0           | 1.0            |
|               | 8     | 1.0           | 1.0            |
|               | 9     | 1.0           | 1.0            |
| 10            | 1.0   | 1.0           |                |
| 11            | 1.0   | 1.0           |                |
| 12            | 1.0   | 1.0           |                |
| 13            | 1.0   | 1.0           |                |
| 14            | 1.0   | 1.0           |                |



*Pour des notes  
toastées  
et fumées.*

[illegible]

Le diagramme illustre la perception aromatique d'un vin, comparant les sensations du nez ( Nez ) et de la bouche ( Bouche ). Les caractéristiques aromatiques sont listées sur l'axe vertical, et les intensités sont représentées par des points reliés par des lignes.

| Caractéristique        | Nez (Intensité relative) | Bouche (Intensité relative) |
|------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Intensité aromatique   | Très élevée              | Élevée                      |
| Intensité du Fruit     | Élevée                   | Très élevée                 |
| Maturité du Fruit      | Élevée                   | Très élevée                 |
| Végétal                | Élevée                   | Très élevée                 |
| Vanille                | Élevée                   | Très élevée                 |
| Caramel                | Élevée                   | Très élevée                 |
| Fumé                   | Élevée                   | Très élevée                 |
| Moka                   | Élevée                   | Très élevée                 |
| Acidité                | Élevée                   | Très élevée                 |
| Sucrosité              | Élevée                   | Très élevée                 |
| Gras                   | Élevée                   | Très élevée                 |
| Astringence            | Élevée                   | Très élevée                 |
| Persistance aromatique | Élevée                   | Très élevée                 |
| Longueur               | Élevée                   | Très élevée                 |



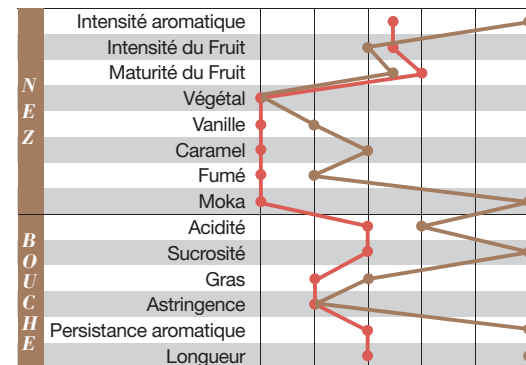
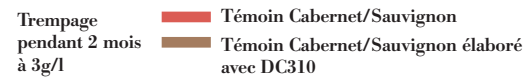
*Pour  
des notes  
grillées  
et de café.*

Utilisé entre la fermentation alcoolique et malolactique ou en élevage, «DC310» modifie peu la structure du vin mais apporte surtout de la douceur et de la persistance aromatique.

### Notes :

[illegible]

## Évaluation sensorielle

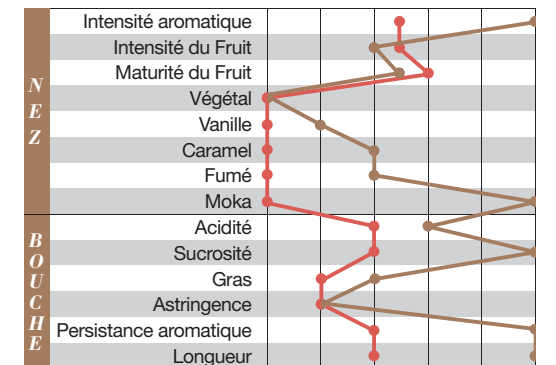
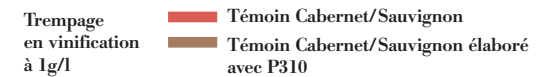


*Pour  
des notes  
grillées  
et de café.*

### Notes :

[illegible]

## Évaluation sensorielle



| Profil sensoriel                                                                                                                                                        | Objectif œnologique                                                                                                                                                         | Moment d'apport et dosage                                                   |  Intensité |  Fruits |  Fraîcheur |  Arômes |  Complexité |  Structure |  Sucre |  Gras |  PAI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Pour du fruit et du volume en bouche. Apporte des notes de fruits «mûrs» sans notes torréfiées. Apporte du gras, renforce la structure.                                     | Pendant la FA, la FML et l'élevage. Trempage pendant 2 mois.<br>2 - 3g/l.   | ● ●                                                                                           | ● ●                                                                                        |                                                                                               |                                                                                            |                                                                                                | ● ●                                                                                           |                                                                                           | ● ●                                                                                      |                                                                                         |
|       | Pour de la structure, du fruit et du volume. Intensifie l'expression fruitée sans notes torréfiées.                                                                         | Pendant la FA. Trempage pendant 2 mois.<br>2 - 4g/l.                        | ●                                                                                             | ●                                                                                          |                                                                                               |                                                                                            |                                                                                                | ● ●                                                                                           |                                                                                           | ● ●                                                                                      |                                                                                         |
|       | Pour de la fraîcheur aromatique et de la vivacité en bouche.                                                                                                                | Pendant la FA, la FML et l'élevage. Trempage pendant 2 mois.<br>2 - 3g/l.   |                                                                                               | ●                                                                                          | ● ● ●                                                                                         |                                                                                            | ●                                                                                              | ● ● ●                                                                                         |                                                                                           |                                                                                          |                                                                                         |
|       | Pour de la rondeur en bouche sans apport de notes torréfiées. Apporte gras, moelleux et sucrosité.                                                                          | Pendant la FA, la FML et l'élevage. Trempage pendant 2 mois.<br>0,5 - 4g/l. |                                                                                               |                                                                                            |                                                                                               |                                                                                            |                                                                                                | ●                                                                                             | ●                                                                                         | ● ● ●                                                                                    | ●                                                                                       |
|   | Pour une complexité et un volume en bouche. Intensifie la complexité avec des notes d'épices, de fruits secs, de fruits secs grillés, de vanille, de café et de fumé léger. | Pendant la FA, la FML et l'élevage. Trempage pendant 2 mois.<br>0,5 - 5g/l. | ● ●                                                                                           | ●                                                                                          | ●                                                                                             | ● ●                                                                                        | ● ● ●                                                                                          | ● ● ●                                                                                         | ●                                                                                         | ●                                                                                        | ● ●                                                                                     |
|   | Pour une complexité et de la douceur. Intensifie la complexité avec de légères notes torréfiées.                                                                            | Pendant la FA, la FML et l'élevage. Trempage pendant 2 mois.<br>0,5 - 3g/l. | ●                                                                                             |                                                                                            |                                                                                               | ●                                                                                          | ● ●                                                                                            |                                                                                               | ●                                                                                         |                                                                                          | ●                                                                                       |

| Profil sensoriel                                                                                                                                                        | Objectif œnologique                                                                                                                                                                                   | Moment d'apport et dosage                                                      |  Intensité |  Fruits |  Fraicheur |  Arômes |  Complexité |  Structure |  Sucre |  Gras |  PAI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Pour une structure et des notes de vanille et de pâtisserie. Fournit un haut niveau d'intensité aromatique, longueur en bouche, rondeur avec des notes de vanille, de pâtisserie, diminue le végétal. | Pendant la FA, la FML et l'élevage.<br>Trempage pendant 2 mois.<br>0,5 - 3g/l. | ● ●                                                                                           | ●                                                                                          |                                                                                               | ● ● ●                                                                                      |                                                                                                | ● ●                                                                                           | ● ● ●                                                                                     |                                                                                          | ● ● ●                                                                                   |
|       | Pour de la rondeur et de la douceur. Augmente l'intensité aromatique, apporte des notes de vanille et de grillé.                                                                                      | Pendant la FA, la FML et l'élevage.<br>Trempage pendant 2 mois.<br>0,5 - 3g/l. | ● ●                                                                                           | ●                                                                                          |                                                                                               | ● ●                                                                                        |                                                                                                |                                                                                               | ● ●                                                                                       | ●                                                                                        | ● ●                                                                                     |
|       | Pour des notes grillées et caramélisées. Augmente l'intensité aromatique et apporte des notes de caramel et de grillé, apporte de la rondeur.                                                         | Pendant la FA, la FML et l'élevage.<br>Trempage pendant 2 mois.<br>0,5 - 3g/l. | ● ●                                                                                           |                                                                                            |                                                                                               | ● ●                                                                                        | ●                                                                                              |                                                                                               | ● ● ●                                                                                     | ●                                                                                        | ● ●                                                                                     |
|       | Pour des notes toastées et fumées. Modifie la structure en apportant de la rondeur.                                                                                                                   | Pendant l'élevage.<br>Trempage pendant 2 mois.<br>0,5 - 3g/l.                  | ● ●                                                                                           |                                                                                            | ● ●                                                                                           | ● ● ●                                                                                      |                                                                                                |                                                                                               | ● ●                                                                                       |                                                                                          | ● ●                                                                                     |
|   | Pour des notes grillées et de café, très long en bouche. Apporte douceur, persistance aromatique.                                                                                                     | Pendant l'élevage.<br>Trempage pendant 2 mois.<br>0,5 - 2g/l.                  | ● ● ●                                                                                         |                                                                                            | ●                                                                                             | ● ● ●                                                                                      |                                                                                                |                                                                                               | ● ● ●                                                                                     |                                                                                          | ● ● ●                                                                                   |
|   | Paillettes de bois pour des notes grillées et de café. Apporte douceur, persistance aromatique.                                                                                                       | Pendant la FA.<br>Trempage pendant 2 mois.<br>2 - 4g/l.                        | ● ● ●                                                                                         |                                                                                            | ●                                                                                             | ● ● ●                                                                                      |                                                                                                |                                                                                               | ● ● ●                                                                                     |                                                                                          | ● ● ●                                                                                   |



Intensifie  
les Arômes  
de Fruits

La recette exclusive Y renforce le caractère gourmand et suave de votre vin, tout en préservant son fruité et sans impact boisé.



BOISÉ  
SIGNATURE

Pour quel profil de vin ?

Cet assemblage d’éclats de chêne est idéal pour les vins manquant de gras et de volume en milieu de bouche.

Dans quelle proportion utiliser Y ?

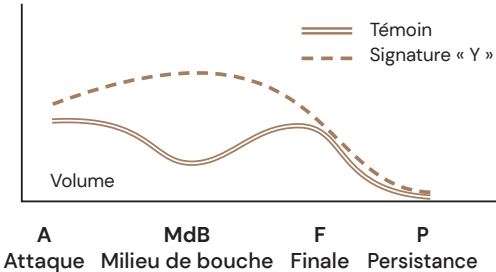
Entre 2,5 à 5g/L

Quel est le bon moment d’apport ?

Utilisé lors de l’élevage de vos vins, Y permettra un rééquilibrage significatif de la bouche.

Notes :

Équilibre de Bouche



Équilibre Aromatique

|     | Descripteur                  | Effet |
|-----|------------------------------|-------|
| Nez | Notes végétales              | ↓     |
|     | Intensité des notes fruitées | ↑     |
|     | Perception «fruits mûrs»     | ↑     |
|     | Complexité et gourmandise    | ↑     |

T

Apporte de la Complexité et des Arômes Toastés

La recette exclusive T intensifie la complexité de votre vin en apportant des notes torréfiées variées tout en structurant finement la bouche.

FR

Apporte Fraîcheur et Équilibre

Notre recette exclusive Fr a été spécialement conçue pour apporter, en fermentation, éclat, fraîcheur et tension aux moûts destinés aux vins blancs, rosés et rouges. Sur vins finis, notre assemblage ravivera l'intensité aromatique en apportant fruité et précision. La bouche va être rafraîchie, allongée.

Notre mélange Fr apportera ainsi un coup de jeune sur le fruit et le croquant de vos vins, sans apport de notes boisées ou toastées.

Pour quel profil de vin ?

Cet assemblage d'éclats de chêne est idéal pour les vins ayant un potentiel de garde intéressant mais manquant un peu de puissance et d'équilibre en bouche.

Dans quelle proportion utiliser T ?

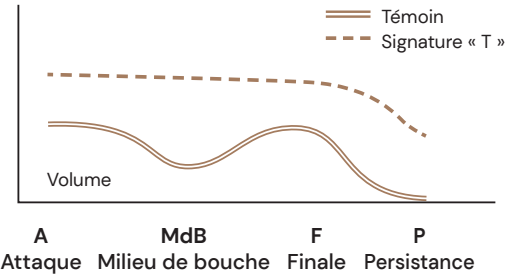
Entre 1 à 5g/L

Quel est le bon moment d'apport ?

Utilisé lors de l'élevage, T permettra de sublimer vos vins en apportant du gras et de la structure. Il ramène également de la longueur et de la persistance aromatique en bouche.

Notes :

Équilibre de bouche



Équilibre Aromatique

|     | Descripteur                  | Effet |
|-----|------------------------------|-------|
| Nez | Notes végétales              | ↓     |
|     | Intensité des notes fruitées | ↑     |
|     | Notes finement toastées      | ↑     |
|     | Complexité et élégance       | ↑     |

Pour quel profil de vin ?

Ce mélange d'éclats de chêne est idéal pour les vins blancs, rosés ou rouges dont le bouquet est légèrement fané ou défraîchi ou ayant développé des notes oxydatives.

Dans quelle proportion utiliser Fr ?

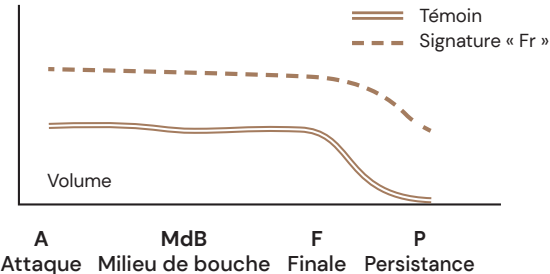
Entre 1 à 3g/L

Quel est le bon moment d'apport ?

Ce mélange est utilisable sur moûts en fermentation mais également sur vins finis. Effets obtenus : fraîcheur, éclat aromatique, tension et fin de bouche plus persistante.

Notes :

Équilibre de bouche



Équilibre Aromatique

|     | Descripteur        | Effet |
|-----|--------------------|-------|
| Nez | Notes oxydatives   | ↓     |
|     | Fraîcheur du fruit | ↑     |
|     | Finesse            | ↑     |
|     | Longueur           | ↑     |



VIVELYS FRANCE  
Domaine du Chapitre | 170, Bd du Chapitre  
F-34750 Villeneuve-lès-Maguelone | France  
Phone: +33 4 67 85 68 40 | Fax: +33 4 67 85 68 41  
[www.vivelys.com](http://www.vivelys.com)