

BOUCHONS



Le bouchon est une de nos passions.

Détenant un partenariat privilégié avec nos collaborateurs et fabricants portugais, nous sélectionnons nous-même nos gammes et assurons de très nombreux contrôles tout au long de la fabrication.

Au-delà de la vente, nous proposons un conseil de bouchage adapté à votre vin avec dégustations, analyses, diagnostic oxygène et essais comparatifs à l'appui.



- Une gamme complète pour répondre à vos attentes
- Bouchons en liège **Chaillot**
 - Bouchons synthétiques **Nomacorc**
 - Bouchons techniques Microgranulés **Piedade**



OENO SERVICE SARL

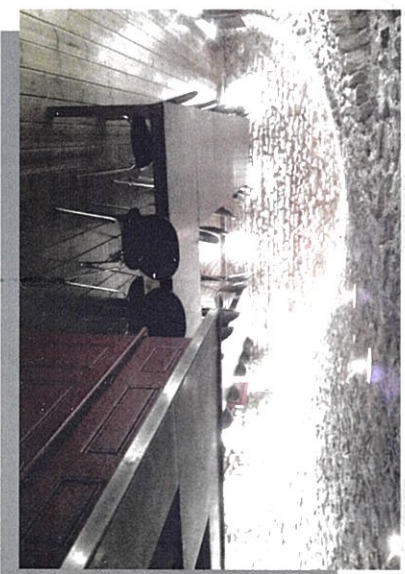
Place de la Mairie

71570 Leynes

Tel : 03.85.35.19.45

Fax : 03.85.35.19.46

oeno-service@wanadoo.fr



Oeno Service SARL,
vous propose aussi

la **location de sa cave de réception**

pour vos manifestations professionnelles ou familiales

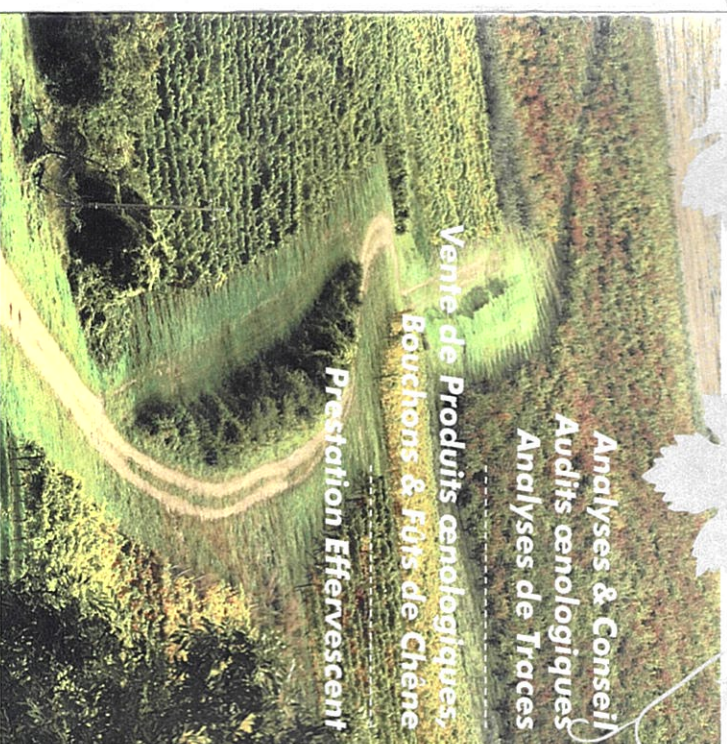


Oeno 13 Océanographie / Réal. Imp. DGRAND 71000 Mâcon



LABORATOIRE D'ANALYSES OENOLOGIQUES

NOTRE ÉQUIPE DE CINQ OENOLOGUES
EST PRÉSENTE TOUTE L'ANNÉE
POUR RÉPONDRE À VOS ATTENTES



Analyses & Conseil
Audits œnologiques
Analyses de Traces

Vente de Produits œnologiques,
Bouchons & Fûts de Chêne

Prestation Effervescent



ACCREDITATION N°1485
POINTE D'OPORTUNITE SAN VINO COFRAC/CM



EN PARTENARIAT AVEC

EXACT
LABORATOIRE



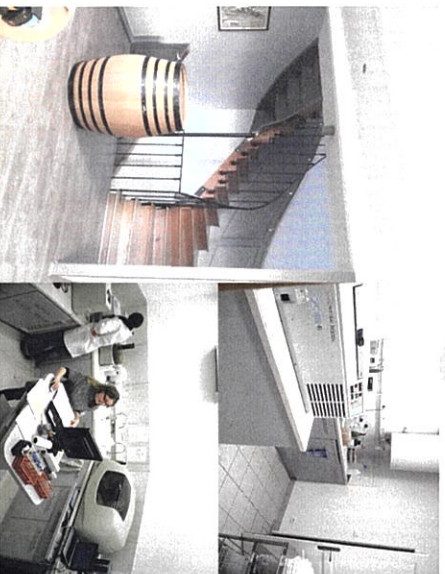
Tous les deux accrédités COFRAC,
vous assurent les prestations analytiques suivantes :

Caractérisations des vins :
Profils aromatiques + composés phénoliques

**Recherche et caractérisation
des déviations organoleptiques :**
goûts terreux, déviations phénolées,
qualité des lots de bouchons.

**Diagnostic des aérocontaminations
en cave et éradication des molécules par Airstéril.**

Sécurité alimentaire :
résidu phytosanitaire et contaminants.



PRESTATION CRÉMANT & MOUSSEUX



Depuis 1999, nous assurons, à la propriété,
**l'élaboration complète de vins effervescents
en méthode traditionnelle.**



Sans investissement en matériel de votre part,
faites vous-même vos mousseux ou crémants
blancs, rosés ou rouges.

De la vendange à l'habillage, nous assurons le
conseil, le suivi et la prestation des tirages,
remuages et dégorgement.

VENTE DE FÛTS DE CHÊNE

DAMY



Le laboratoire peut
aussi **vous aider
dans la mise en
place de votre
parc à fûts** en
fonction du type de
cuvée recherchée, en
vous proposant une
large gamme de
fûts de chêne de la
Tonnellerie Damy



PRODUITS ENOLOGIQUES



Oeno Service représente la marque Oenolia
(levulia, Mercaption, ProtéoS) dans toute la
Bourgogne et la marque Spindal (Fermol,
Endozym, Mixacid) en Mâconnais.

Ces deux gammes très complètes et réputées
d'ores et déjà, découlent des multiples expé-
rimentations effectuées sur le terrain et de la validation
d'essais à grande échelle.



Les produits œnologiques Oenolia et Spindal
répondent précisément à vos attentes techniques
pour la personnalisation de vos vins, de la
vendange jusqu'à la mise en bouteille.

