

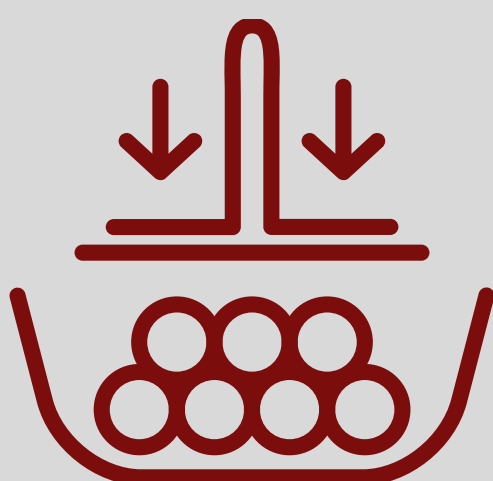
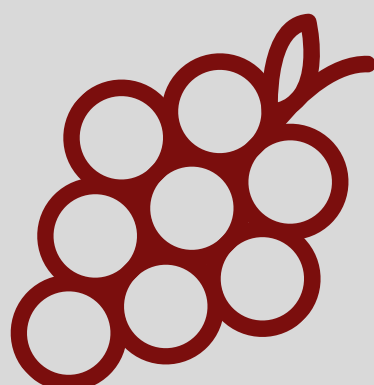


LA VINIFICATION

Par CONTEURSDEVIN

VENDANGE

La maturité des raisins commencent à être évalués au bout du 100^{ème} jours après l'apparition de la première fleur. Généralement le début des vendanges se fait entre la mi-septembre et la mi)octobre.

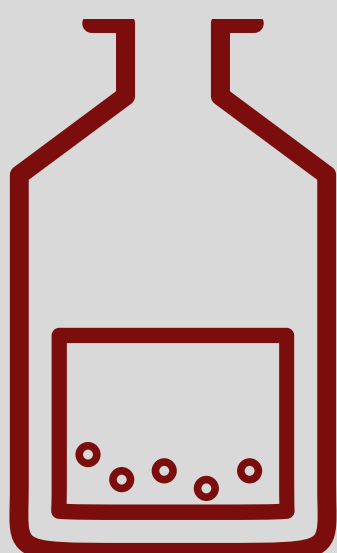
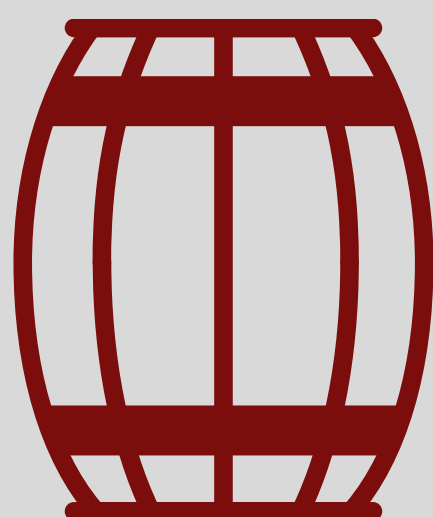


ÈGRAPPAGE/ FOULAGE -

Le foulage et l'égrappage peuvent se faire manuellement en piétinant les raisins avec les pieds, ou mécaniquement. Les presses mécaniques vont écrasés ou foulés les raisins dans ce qu'on appelle le moût.

FERMENTATION

Le moût (ou le jus) peut commencer à fermenter naturellement dans les 6-12 heures quand on l'aide de levures dans l'air. La fermentation se poursuit jusqu'à ce que tout le sucre soit transformé en alcool et que le vin soit produit.



SOUTIRAGE/ EMBOUTEILLAGE

Le soutirage a pour but de séparer les levures mortes et autres dépôts qui tombent dans le fond. Enfin, le vin est mis en bouteille, puis fermé avec un bouchon ou une capsule.

" UN VERRE DE VIN VAUT UN HABIT DE VELOURS "

En savoir plus :
<https://www.conteursdevin.com>

