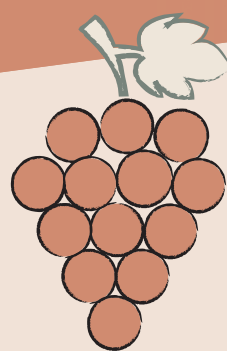


# SCHÉMA DE VINIFICATION DES VINS ROUGES



## RÉCOLTE DES RAISINS

(manuelle ou mécanique)

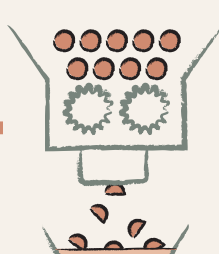
## RÉCEPTION DE LA VENDANGE AU CHAI

### 1 VENDANGE

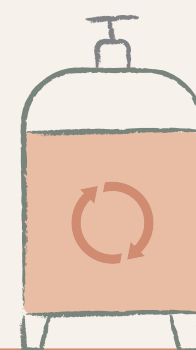
#### ÉRAFLAGE

et / ou

#### FOULAGE



### 2



#### FERMENTATION ALCOOLIQUE

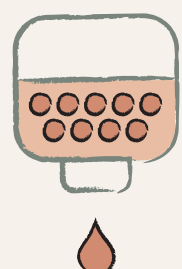
température maîtrisée

#### REMONTAGE ET DÉLESTAGE

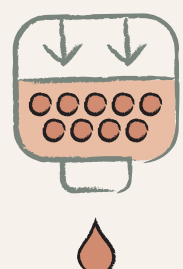


### 3

#### PRESSURAGE



JUS DE GOUTTE



JUS DE PRESSE

#### CUVAISON DE COURTE DURÉE

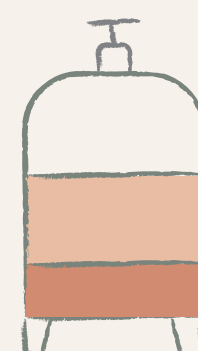
de 4 à 5 jours

ou

#### CUVAISON DE LONGUE DURÉE

> 13 jours

### 4

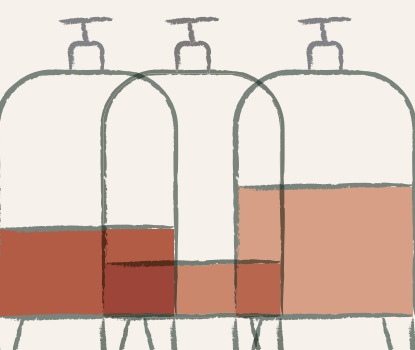


#### FERMENTATION MALOLACTIQUE

### 6

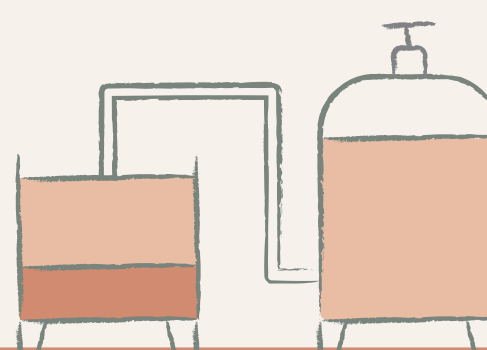
#### CONSERVATION ET ÉLEVAGE

Sur lies fines, en cuve ou en barrique



### 5

#### SOUTIRAGE / CLARIFICATION



### 8

#### CONDITIONNEMENT

Mise en bouteille

VIN À CONSOMMER JEUNE

VIN DE GARDE

### 7

#### ASSEMBLAGE

L'art de l'assemblage s'inscrit dans la tradition vinicole provençale. Après la fermentation alcoolique, les différents vins sont évalués, sélectionnés, puis assemblés selon leur qualités aromatiques et gustatives, de façon à composer une cuvée équilibrée avec une identité spécifique.

