

LA VINIFICATION EN ROUGE

Les principales étapes



Vendanges

Foulage

Egrappage
(opération facultative)

Sulfitage (so²)

Levurage

Fermentation (le drapeau sert à refroidir la cuve)

Egouttage

Pressurage

Vin de goutte

Vin de presse

Mélange partiel du vin de goutte et du vin de presse

Elevage du vin
(dont fermentation malo-lactique) et vieillissement

Mise en bouteille

Foulage :

C'est l'action de faire éclater la peau du grain de raisin afin de libérer le jus qu'il contient. Cette opération s'effectue à l'aide d'un fouloir.

Egrappage :

C'est la séparation des rafles et des grains, cette opération s'effectue à l'aide d'un érafloir.

Le sulfitage :

Cette action a pour but de détruire tout les micro-organismes qui peuvent nuire au vin pour cela on ajoute du S.O.2 au Moût.

La fermentation :

Dans des cuves en inox, ou cuve en béton

Le pressurage :

Le but du pressurage est d'extraire le jus contenu dans les parties solides (peaux, pépin, rafles) pour cela on utilise un pressoir.



La partie non mélangée au vin de goutte sera distillée

Elevage :

Cette opération consiste à faire vieillir le vin dans de bonnes conditions, pour cela, on utilise généralement des fûts de chênes.