

## ***LES DIFFÉRENTES VINIFICATIONS***

Le raisin est arrivé à maturité, grâce aux soins du viticulteur.

Le vinificateur va élaborer le vin.

Il respectera certaines étapes incontournables. Mais il aura aussi la possibilité, suivant la qualité du vin souhaité, d'intervenir tout au long du processus de vinification.

# I LA VINIFICATION EN ROUGE



Photo OIV



.chabliscolombier.com



**VENDANGE**

[Empty box]

[Empty box]

[Empty box]

[Empty box]

**Fermentation  
Macération alcoolique**

[Empty box]

[Empty box]




.tremonti.it

[Empty box]

[Empty box]

[Empty box]

**Fermentation malolactique**

**En fûts**

[Empty box]

[Empty box]

[Empty box]




s.Beldio



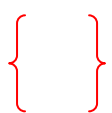
haut-brion.com



vins-saint-emilion.com

[Empty box]

Opérations facultatives



# II LA VINIFICATION EN BLANC

**VENDANGE**

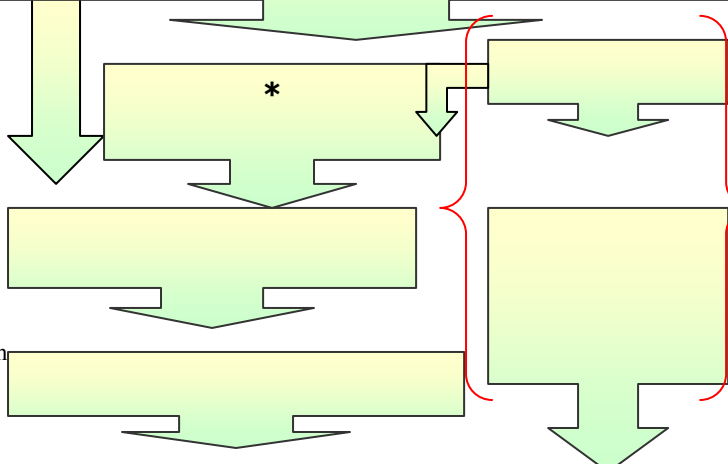


OU



Chair blanche

**Egrappage partiel ou total**



**ENCUVAGE OU CUIVAISON**

} **SULFITAGE** }

*Fermentation alcoolique*

**ÉLEVAGE**  
En fûts ( )  
*Fermentation malolactique*

**Mise en bouteille**



# LA VINIFICATION EN ROSE

