

vignerons depuis 1925

# TERRES d'AVIGNON



## VINIFICATION EN ROUGE

**RAISINS  
ROUGES**



**ÉRAFLAGE**

Séparation des baies et des rafles (partie ligneuse de la grappe)



**FOULAGE**

Eclatement des baies, permet de libérer le jus de raisin et la pulpe (le moût)



**FERMENTATION ALCOOLIQUE** (environ 10 jours)

Phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont transformés en alcool sous l'action des levures.



**MACERATION** (plus ou moins prolongée selon les vins recherchés)

Les matières colorantes, les arômes et les éléments tanniques dans la peau du raisin se diffusent dans le moût en fermentation.



**FERMENTATION MALOLACTIQUE**

C'est la transformation de l'acide malique en acide lactique sous l'action naturelle des bactéries lactiques. Elle permet une stabilisation et désacidification naturelle du vin.



**ELEVAGE**

Le vin est ensuite clarifié, stabilisé, puis élevé en cuve ou en barrique.



**MISE EN BOUTEILLES**

