

vignerons depuis 1925

TERRES d'AVIGNON



VINIFICATION EN BLANC

**RAISINS
BLANCS**



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)



PRESSURAGE

La particularité de la vinification en blanc est l'absence de macération. La vendange foulée est immédiatement pressée, afin d'éviter tout contact prolongé entre le moût et les parties solides des raisins.



FERMENTATION ALCOOLIQUE

Phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont transformés en alcool sous l'action des levures. Elle dure en moyenne de 10 à 15 jours. Le suivi du bon déroulement de la fermentation est assurée quotidiennement par la dégustation et le contrôle de la Densité/Température.



ELEVAGE

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



MISE EN BOUTEILLES

