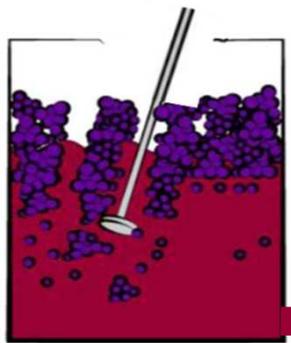
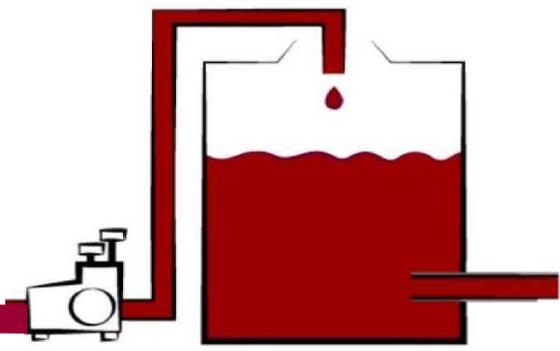


**Remontage**  
Le jus du fond de la cuve est remonté pendant plusieurs jours pour arroser la croûte formée par les raisins (chapeau de marc)

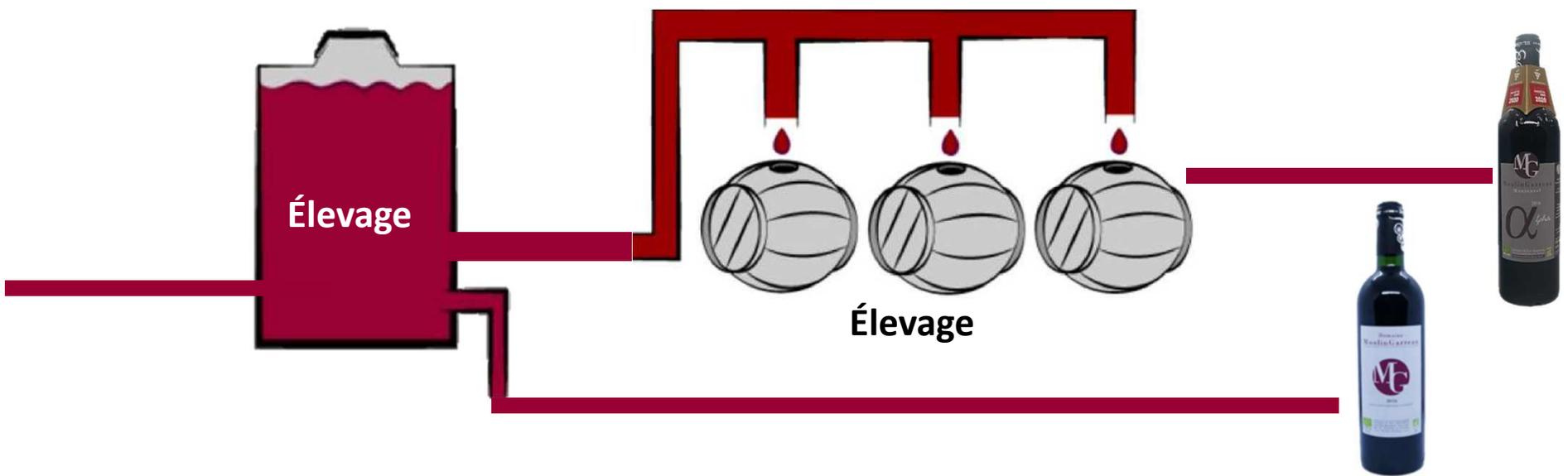


**Pigeage :**  
On perce régulièrement la croûte de raisins (chapeau de marc) avec un grand bâton

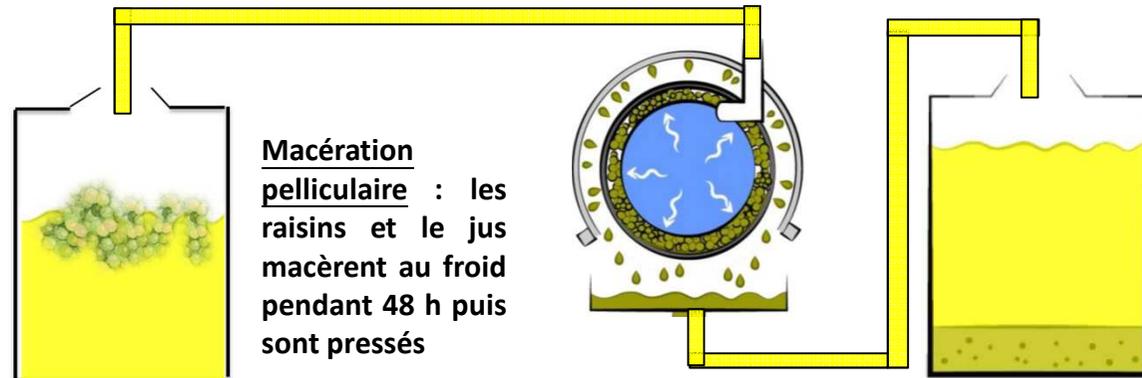
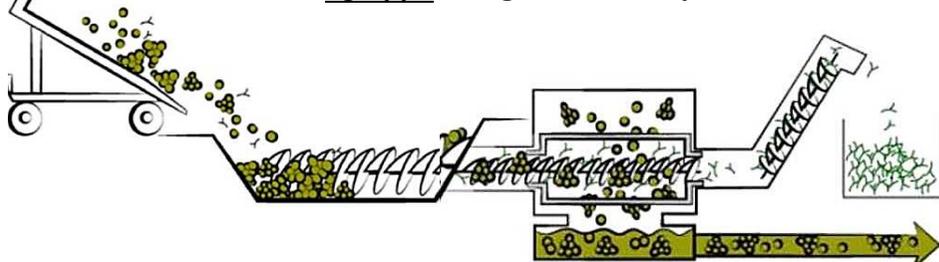


La fermentation alcoolique commence : les levures transforment le sucre en alcool  
Puis la fermentation malolactique s'opère : l'acide malique se transforme en acide lactique : le vin perd son âpreté s'arrondit

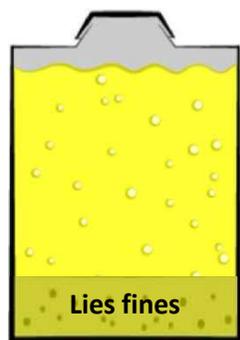
Pigeage et remontage permettent d'extraire la couleur et les tanins du futur vin



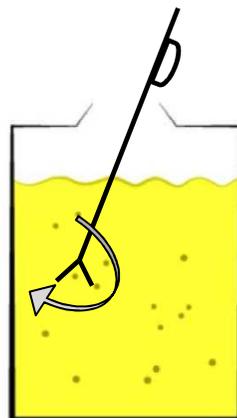
Le raisin est égrappé : les grains sont séparés des rafles



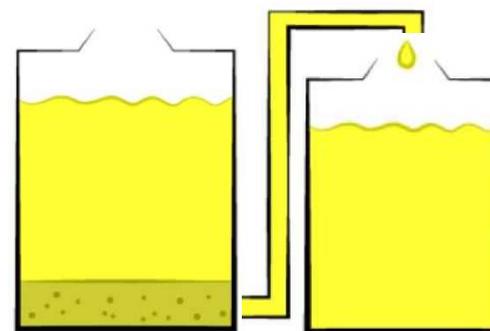
Macération pelliculaire : les raisins et le jus macèrent au froid pendant 48 h puis sont pressés



Le vin opère sa fermentation alcoolique : les levures indigènes (présentes naturellement sur les raisins) transforment le sucre en alcool



Les dépôts fins tombés au fond de la cuve (élevage sur lies) sont conservés et remis régulièrement en suspension (bâtonnage) avant d'être retirés. On récupère ainsi les arômes secondaires et on obtient un vin plus gras



Ces différentes opérations sont réalisées pour tous les cépages entrant dans la composition du vin

Dernière étape : l'assemblage

Les différents cépages sont mélangés.

Le vin obtenu est alors conservé en cuve ou élevé en barrique avant la mise en bouteille.

