

Premières heures



Vin primeur, vinifié dans une cuve saturée en gaz carbonique. Les raisins sont égrappés pour 1/5ème de la cuve pour que la fermentation démarre rapidement et s'auto-alimente en gaz, le reste des raisins sont encuvés grappes entières. Après une dizaine de jour, le jus est à une densité d'environ 1020/1030, décuvage et pressurage. Une grande partie des raisins étant restés entiers, le jus de pressurage est encore très sucré. Il faut alors finir la fermentation du jus de goutte et du jus de presse. Souvent la fermentation malolactique s'est faite avant le pressurage. La mise en bouteille intervient une quinzaine de jours après la fin de la fermentation alcoolique.

Rendement: 25hl/hectare

Quantité: 400 bouteilles