



VIGNIFICATION DU VIN BLANC



Il est important de pousser la maturité des raisins blancs au maximum (graines dorées) pour exprimer toutes les caractéristiques complexes du cépage. Les raisins sont triés manuellement sur pieds préalablement à la récolte pour vérifier l'état sanitaire et éliminer si besoin les grappes atteintes de pourriture.

La **récolte** se réalise de très bonne heure le matin, de 6 heures à 9 heures, car cela permet de garder la fraîcheur de la vendange. Après un tri, les pellicules et le jus vont **macérer** pendant 12 heures pour extraire plus de caractère et de typicité du cépage.

La vendange est ensuite **pressée** de manière très douce (0.5 bar). Les jus sont refroidis à 5° et vont s'éclaircir naturellement par sédimentation. Le dépôt, appelé « bourbes » est éliminé et les jus clairs vont fermenter durant environ 20 jours.

La **fermentation** s'effectue, pour partie en cuve et pour partie en barriques de chêne neuves, à une température constante de 15°

L'**élevage** dure 6 mois. Les lies fines de fermentation sont remises en suspension deux fois par semaine. Cette opération appelée « batonage » permet d'enrichir le vin au point de vue aromatique et développe la rondeur et le volume en bouche.

La **mise en bouteilles** s'effectue fin avril/début mai.

