



VIGNIFICATION DU VIN ROUGE

Natur



Dans le cadre de raisins rouge à destination du vin NATUR, on recherche aussi bien **la maturité du fruit dans le jus** que **l'expression gustative de la pellicule** pour déterminer la date précise de la récolte.

La différence va se situer dans l'élaboration qui va demander **la maîtrise d'un processus de vinification spécifique** afin de garantir la production d'un vin stable et hygiénique **sans ajout d'intrant lors de son élaboration et plus particulièrement sans ajout de sulfites**.

*« Soucieux de répondre aux plus près de vos attentes,
La cuvée NATUR rouge est élaborée au Château Penin depuis 2008 »*

La vinification s'effectue après triage et encuvage du raisin sans sulfite. La fermentation alcoolique est déclenchée immédiatement par l'ajout d'un « pied de cuve » pour éviter les déviations pré fermentaires possibles. Elle s'effectue à une température maximale de 23°. La cuvaison est courte (12 jours en moyenne) pour éviter d'extraire des tanins de pépins parfois astringents. Après fermentation malolactique les vins sont refroidis à 4° pour éviter tout développement microbien.

L'élevage se réalise en cuve inox, pendant 10 mois. Les lies fines de fermentation sont gardées et utilisées, elles vont permettre grâce aux opérations de « batonage » (maintien des lies en suspension) de protéger le vin de l'oxydation. Le maintien d'une température de conservation de 6°/7° évite les développements microbiens néfastes.

La mise en bouteilles s'effectue au mois de juillet après une filtration stérile des vins pour assurer une **stabilité** lors du vieillissement.

