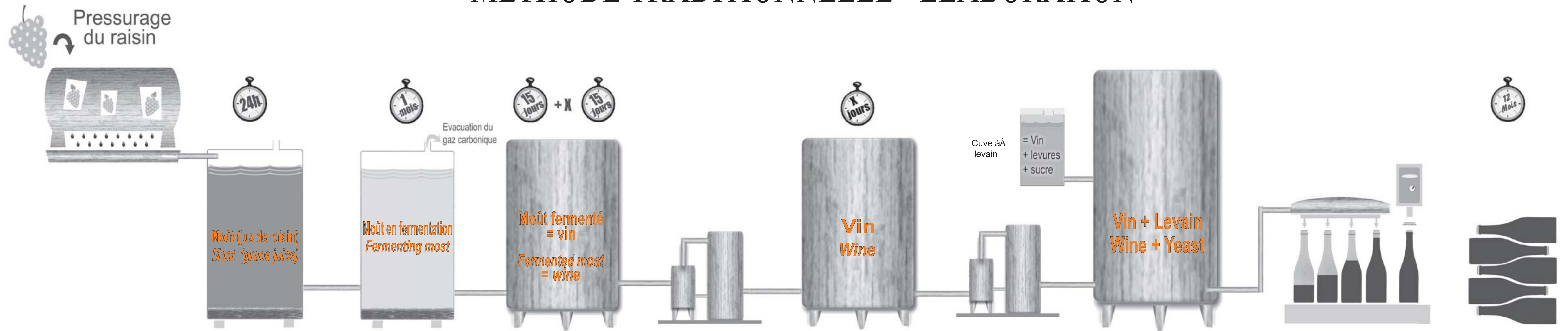
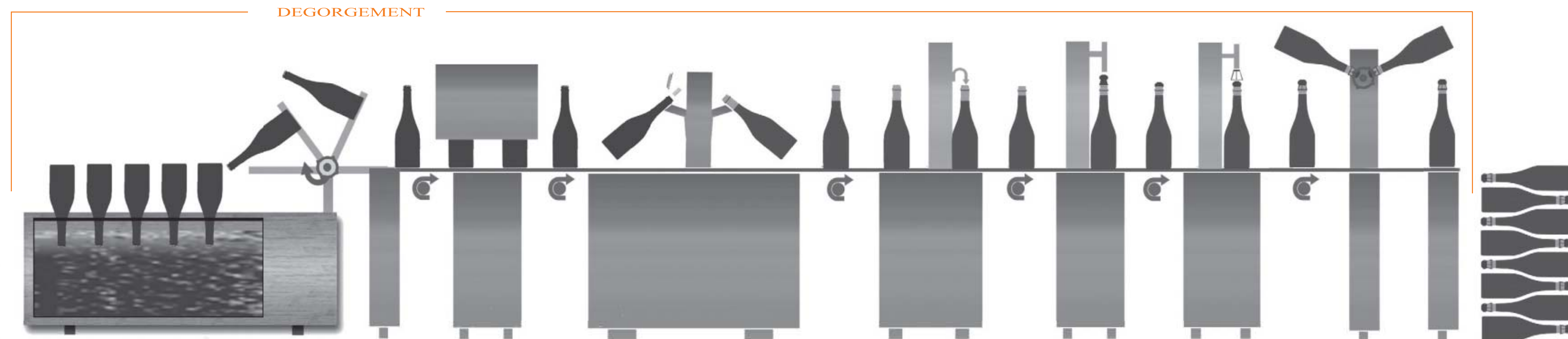


METHODE TRADITIONNELLE - ELABORATION



VENDANGES	DEBOURBAGE	FERMENTATION	SOUTIRAGES	FILTRATION	STOCKAGE	FILTRATIONS	ASSEMBLAGE	TIRAGE	PRISE DE MOUSSE
Sélection de raisins avec un potentiel alcoolique compris entre 9 et 11%. Pressurage en presseurs pneumatiques	Les matières solides les plus lourdes (bourbes) contenues dans le jus de raisin tombent au fond de la cuve	Les levures contenues dans le jus de raisin transforment le sucre en alcool. Le jus de raisin (moût) devient vin	Pompage du vin clair au-dessus des lies qui se sont déposées au fond de la cuve. Plusieurs soutirages sont nécessaires	La filtration dégrossissante retient les particules grossières qui ne se sont pas déposées au fond de la cuve de soutirage	Stockage du vin fini en cuves inox ou en cuves béton / époxy	Les filtrations clarifiantes (2 à 3) retiennent les particules plus fines non éliminées par la filtration dégrossissante	Introduction du levain dans la cuve d'assemblage juste avant la mise en bouteilles (tirage)	Remplissage des bouteilles suivi du bouchage provisoire par une capsule métallique étanche	Stockage de 12 mois minimum en cave pour fermentation en bouteilles appelée «prise de mousse»

GRAPES HARVEST	DEBOURBAGE	FERMENTATION	DRAWING OFF	FILTRATION	STORAGE	FILTRATIONS	BLENDED	TIRAGE	PRISE DE MOUSSE
Grapes with an alcohol potential of between 9 and 11% are selected. The grapes are pressed in pneumatic presses	The heavier solid matter (bourbes) in the grape juice sinks to the bottom of the vat	The yeast in the grape juice converts the sugar into alcohol. The grape juice becomes wine	The clear wine above the lees, which have sunk to the bottom of the vat, is drawn off. Drawing off is carried out several times	Coarse filtration removes the coarse particles which have not sunk to the bottom of the clarifying vat	Finished wine is stored in stainless vats or concrete/epoxy vats.	The clarifying filtrations (2 - 3) remove the finer particles which have not been eliminated by the coarse filtration	Yeast is added into the blending vat just before bottling (tirage)	The bottles are filled and then temporarily stopped using an airtight metal cap	The bottles are stored for 12 months minimum in our cellar for fermentation in bottles which is called «prise de mousse»



REMUAGE MANUEL OU REMUAGE MECANIQUE	BAC A GLACER	RINCAGE	DEGORGEMENT	DOSAGE	BOUCHAGE	MUSELAGE	AGITATION	STOCKAGE
Le remuage permet de faire descendre le dépôt de lie issu de la fermentation dans le col de la bouteille. Le remuage peut-être fait manuellement sur des «pupitres» ou en remueurs mécaniques	Transport des bouteilles tête en bas vers le bac à glace où le col de la bouteille est immergé dans du glycol à -20°C. Après quelques minutes, le dépôt de lie se retrouve prisonnier d'un glaçon	Rinçage des bouteilles à l'eau claire	Ouverture de la bouteille et expulsion par la pression (gaz carbonique) du bouchon de glace renfermant le dépôt	Ajout de la liqueur de dosage (vin et sucre) pour obtenir différents styles de vins (brut, sec, demi-sec...)	Bouchage avec un bouchon liège puis pose du muselet	Agitation de la bouteille pour mélanger la liqueur	Stockage avant étiquetage et conditionnement	

MANUAL RIDDLING or MECHANICAL RIDDLING	COOLING TRAY	RINSING	DEGORGEMENT	DOSAGE	CORKING & WIRE CAPPING	SHAKING	STORAGE
Riddling makes the deposit of lees formed during fermentation drop into the neck of the bottle. Riddling may be carried out manually on racks or in mechanical riddlers	Bottles are transported upside down to the freezing tray, where the neck of the bottle is dipped in glycol at -20°C. After several minutes, the deposit of lees is trapped in ice.	Bottles are rinsed with clean water	The bottle is opened, causing the ice containing the deposit to shoot out under pressure (carbonic gas)	The dosage liqueur (wine and sugar) is added to obtain different styles of wines (brut, dry, demi-sec)	The bottles are closed with cork stoppers, then the wire caps are put into place	The bottle is shaken to mix the liqueur	The bottles are stored prior to labelling and packing