LIEN

Schéma récapitulatif du processus de vinification en rouge

RAISINS ROUGES

EGRAPPAGE
(Séparation des baies et des rafles)

FOULAGE
(Eclatement des baies)

MACERATION
Les matières colorantes, les arômes et les éléments contenus dans la peau se diffusent dans le moût de fermentation (la macération sera plus ou moins longue selon le type de vin recherché

+

FERMENTATION ALCOOLIQUE
(dans les cuves
Phénomène naturel pendant lequel les sucres du raisin vont se transformer en alcool sous l'action des levures
(4 à 10 jours)

ECOULAGE

+

PRESSURAGE

VIN ROUGE

Par gravité
(le vin est séparé du marc

vin de goutte

CLARIFICATION & STABILISATION

MISE EN BOUTEILLES

Le marc est pressé
(afin de retirer le vin imbibé)

Vin de presse