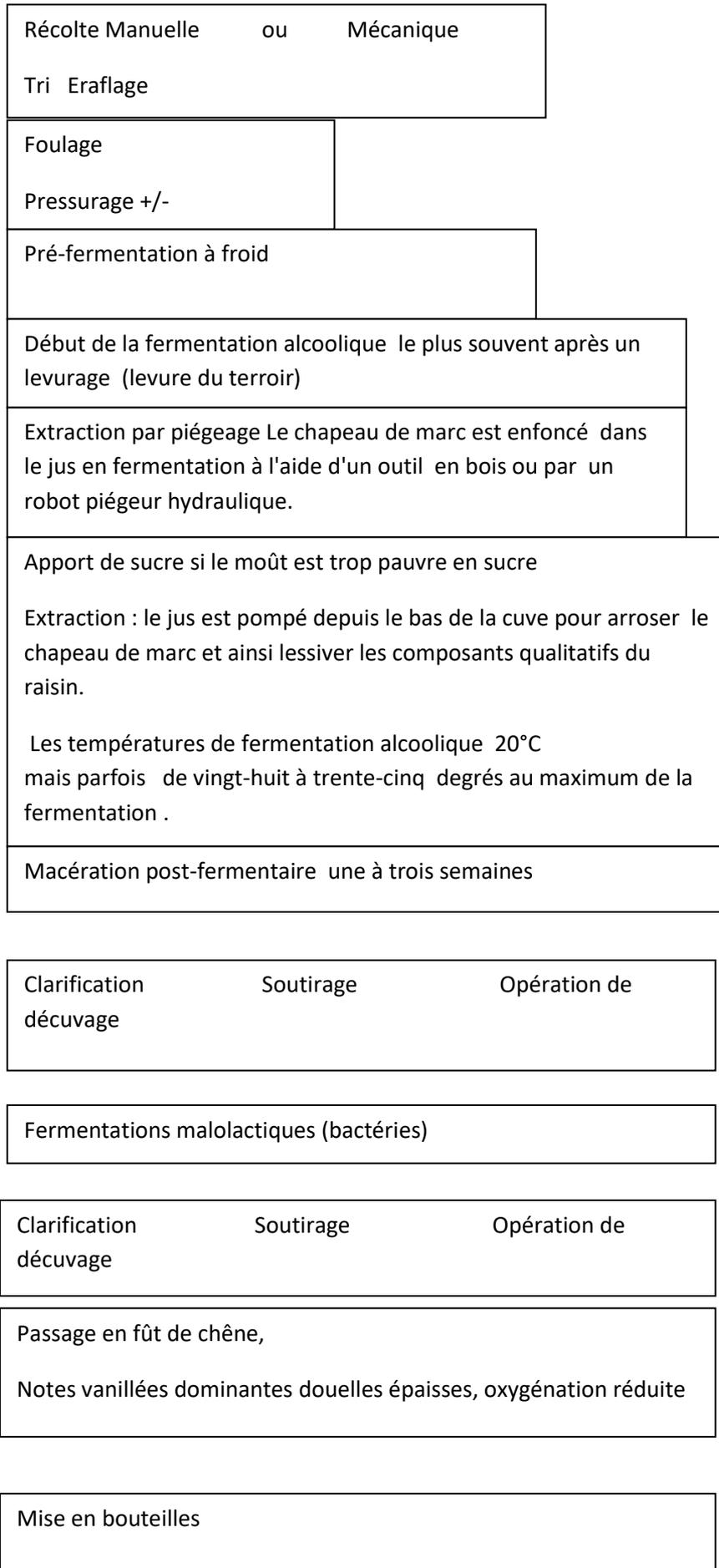


Vinification des Vins rouges de Bourgogne



Étapes

Vendanges :

Cave

Sulfitage

Travail d'extraction des polyphénols (tanins, anthocyanes) et des polyssacharides.

Chaptalisation si degré naturel insuffisant

Fermentation alcoolique

Macération
Egouttage
Débourbage

Diminution acidité

Elevage plusieurs mois