

## ISSU DE CHENIN

OBJECTIF : OBTENIR UN VIN FRAIS, NI VÉGÉTAL NI OXYDÉ  
ET SANS AMERTUME, FINESSE DE BULLE.

**Maturité** : optimum 10,5 – 11° d'alcool potentiel naturel.  
État sanitaire irréprochable.

**Des sucres résiduels** peuvent être laissés dans l'objectif de la prise de mousse.

**Récolte** : à température < 15°C si possible. Inerter les bennes avec du CO<sub>2</sub>.

**Pressurage** : étape essentielle. Triturer le moins possible les raisins.

**Séparer impérativement les jus trop troubles et oxydés.** Déguster les moûts pour détecter les mauvais goûts

**Sulfitage** : fractionner l'apport de SO<sub>2</sub> ( 2 g/hl à la benne + 3 g/hl en sortie du pressoir).

**Débourbage** : enzymage impératif. Rechercher un jus opalescent (100 NTU). En année délicate, si la vendange est légèrement altérée, faire un double débourbage(avec caséine + bentonite et/ou PVPP)

**Température de fermentation** : commencer à 15 °C, à 1005 laisser monter à 18-20°C

**Assurer une fermentation régulière**: levurage conseillé et oxygénation vers 1060 impérative, complémentation en azote si teneur < 100mg/l.

**Fin FA** : soutirer (à l'air si problèmes de réduction) et sulfiter entre 3 et 5g/hl 2 jours après si vous ne recherchez pas la FML. Ne pas sulfiter si FML recherchée, ensemencement.

**Si présence d'amertume**, collage éventuel, à voir avec votre conseiller technique.

## POUR LES CRÉMANTS

**Pressurage.**

**Vendanges manuelles impératives.**

**Rendement en jus** : 150kg pour un hectolitre.

**Élimination des 70 premiers litres** au remplissage, et des 50 premiers litres après chaque rebêche (favoriser la mousse, et sa finesse).

**Débourbage**, pour les cépages rouges si besoin de décoloration, noir animal 50 à 100 g/hl + bentonite avant sulfitage.

**Éléments qualitatifs** : éviter les triturations pour améliorer la finesse de bulle et végétal.

Durée sur lattes pour la complexité aromatique. Minimum 12 mois.