



VIGNIFICATION DU VIN CLAIRET

Mon vin signature

*« Le fruité et la fraîcheur du Rosé,
la gourmandise et la longueur en bouche des Rouges Croquants... »*

Dans le cadre de **raisins rouges** à destination du vin Clairet, 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 date optimale de maturité des raisins pour faire du Clairet se situe en moyenne 7 jours avant la date de maturité pour l'élaboration du vin Rouge. Le jus du raisin rouge est Blanc. C'est durant **une macération courte** que les pigments colorants des raisins rouges (les anthocyanes) se diffusent et donnent leur couleur au vin Clairet.

La récolte se réalise de très bonne heure le matin pour récolter la vendange fraîche. A son arrivée au chai le raisin est trié puis mis en cuve pour une macération à froid variant de 30 à 48 heures suivant l'expression de la pellicule. Puis la cuve est vidée et le raisin est **pressé**. Les jus colorés vont fermenter à 17 ° pendant 15 à 20 jours.

L'élevage se réalise en cuve inox pendant 4 mois. Les lies fines de fermentation sont gardées et utilisées. Elles permettent grâce aux opérations de « batonage » (maintien des lies en suspension) d'améliorer la finesse et la typicité

Le vin obtenu ne fait pas systématiquement sa fermentation malolactique. Cette fermentation a pour intérêt de diminuer l'acidité du vin, mais elle peut aussi atténuer la puissance aromatique du vin. Seule la dégustation des différents lots définira la marche à suivre pour obtenir un assemblage final optimal qui associera finesse, élégance et fraîcheur.

La mise en bouteilles s'effectue début février.

