



Domaine de la Motte

FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE

Fiche technique vinification

CHABLIS 2014

- ❖ Vendange mécanique,
- ❖ Pressurage pneumatique immédiatement après récolte,
- ❖ Débourageage par gravité (décantier le jus de raisin) + ou - de 24 heures dans une cuve inox,
- ❖ Retirer le jus clair pour le mettre à fermenter,
- ❖ Chaptalisation (enrichissement si nécessaire avec du sucre),
- ❖ Fermentation alcoolique en cuve inox avec système de thermorégulation environ 15 jours à 21°C,
- ❖ Fermentation malolactique en cuve inox environ 5 semaines à 20° C,
- ❖ Après fermentation malolactique :
 - décembre janvier soutirage et sulfitage (SO₂),
 - février mars collage (éclaircissement du vin) avec bentonite (argile) + colle de poisson (stabilisation des vins).
- ❖ Passage au froid (- 3°C environ 5 jours), puis filtration une semaine plus tard,
- ❖ Réchauffement du vin naturellement environ 2 semaines,
- ❖ Mise en bouteilles,
- ❖ Stockage en chai climatisé,
- ❖ Temps de garde : jusqu'à 5 ans selon le millésime et le lieu de stockage.
- ❖ Etiquetage à la commande.