

## SCHEMA DE VINIFICATION DU BOURGOGNE BLANC

15 mn	Transport	
2 à 3 heures	Pressurage	évacuation des marcs
18 à 24 heures	Débourbage	évacuation des bourbes
15 à 20 jours	Fermentation Alcoolique (sulfitage, chaptalisation, levurage)	
2 à 3 mois	Fermentation Malolactique (ensemencement)	
	Soutirage	évacuation des grosses lies
8 à 18 mois	Elevage sur lies fines (sulfitage)	
	Soutirage	évacuation des lies fines
	Collage	évacuation des résidus/collage
	Passage au froid stabilisation  (Sulfitage)	évacuation des Précipités tartriques
	Mise en bouteilles (Sulfitage,azotage )	
	Stockage	Habillage
	Commercialisation	