

Élaboration des Fines Bulles de Loire


SAUMUR FINES BULLES
VIN ROYAL EN LOIRE

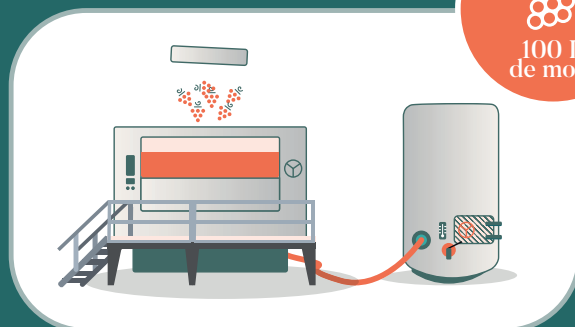

ANJOU FINES BULLES
VIN ROYAL EN LOIRE

Méthode traditionnelle

1 Vendanges mécaniques ou manuelles



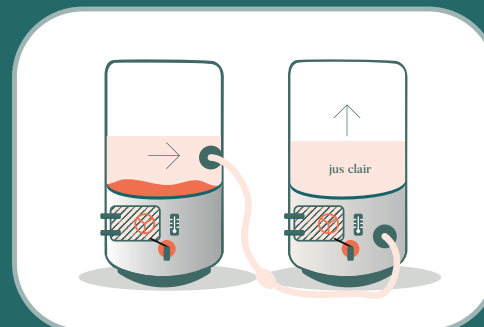
2 Pressurage



Le pressurage permet d'obtenir le jus, appelé moût.

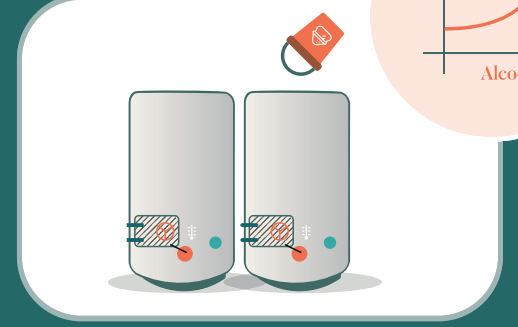
130 Kg.
100 L.
de moût

3 Débourbage



On enlève les débris de pellicule et de pulpe pour obtenir le jus clair.

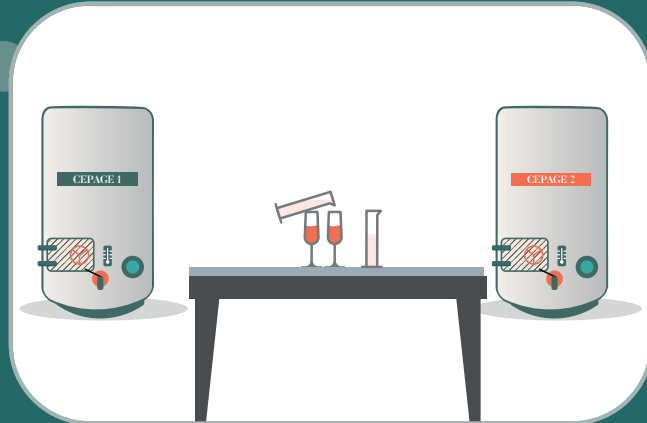
4 Fermentation



L'ajout de levure provoque la transformation des sucres en alcool.

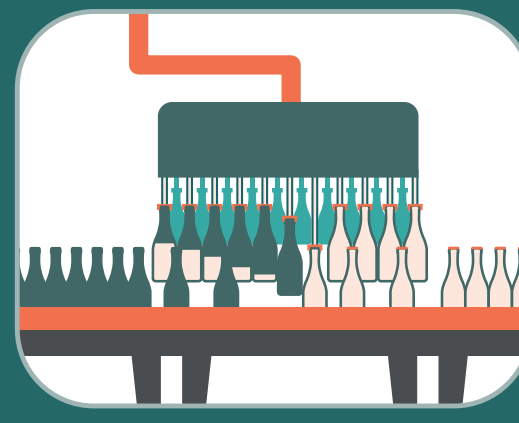
Sucres
Alcool

5 Assemblage



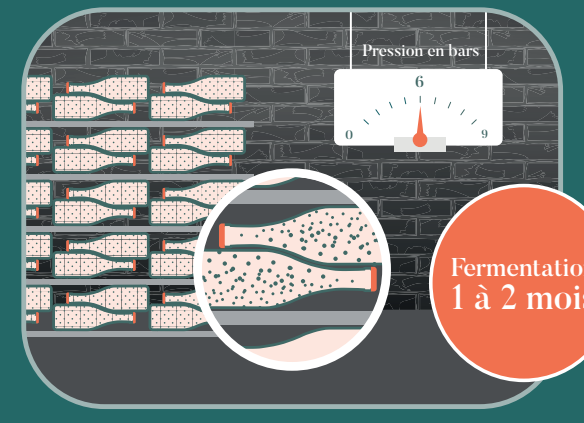
Association des vins en fonction du style du vigneron.

6 Tirage et mise en bouteille



Vins assemblés + levures

7 Prise de mousse



Le vin fermente en bouteille

Fermentation
1 à 2 mois

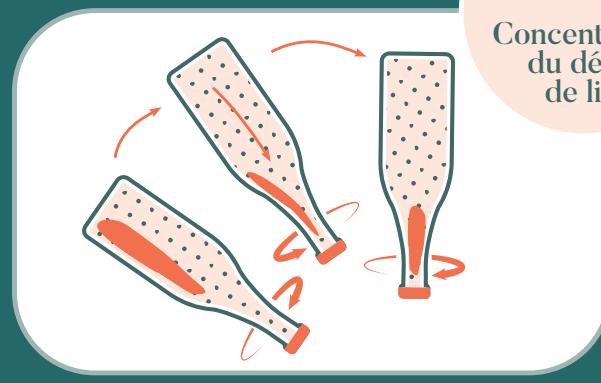
8 Élevage sur lattes



Les lies libèrent leurs complexes aromatiques

Conservation
9 mois
minimum

9 Remuage



Remuées délicatement et progressivement placées tête en bas

Concentration
du dépôt
de lies

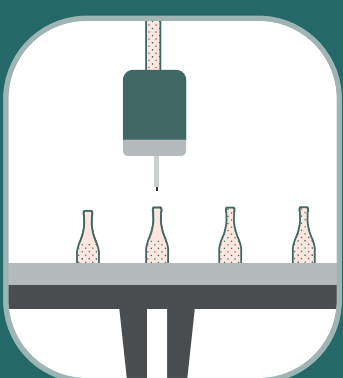
10 Dégorgement



Bain glacé pour congeler le dépôt

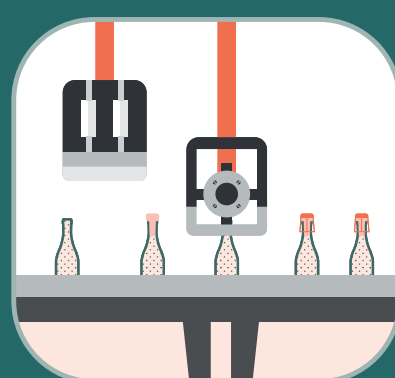
Expulsion du dépôt par la pression interne

11 Ajout de la liqueur d'expédition

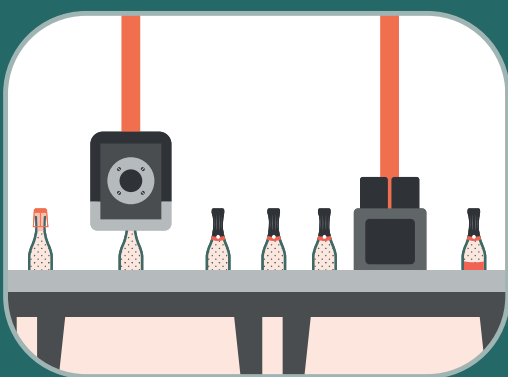


Réajustement du niveau de la bouteille

12 Bouchage



13 Habillage



14 Dégustation

