

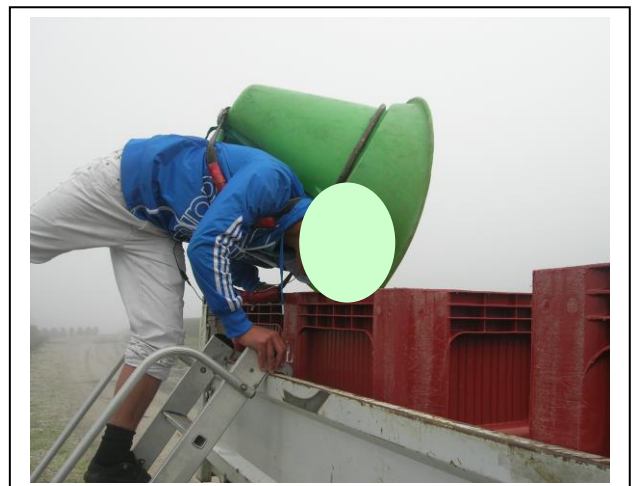
DE LA VIGNE AU VIN

SUIVI ET REALISATION DE LA CUVÉE 2013

AVEC NOTRE CHATEAU PARTENAIRE VITICOLE

Classes 3^{ème} 2013/2014 et participation aux vendanges des 4^{ème}

(professeur Mr GALMICHE)



LES VENDANGES



L'égrappage



Le foulage



Remplissage de notre cuvier



Lancement de la fermentation alcoolique



Le remontage

Prélèvement d'un échantillon



Les mesures au mustimètre

Le méchage





Le soutirage du vin de goutte

Mise en barrique du vin de goutte



Lancement de la fermentation
malolactique

La fermentation en barrique





Mise bouteille de la cuvée 2013

Contrôle du remplissage des bouteilles



Bouchonnage



Préparation de la cire

Réalisation de la capsule en cire



Préparation de la cravate en raphias

Attache de l'étiquette avec la cravate





Réalisation du sceau daté pour tenir la cravate tendu



**CUVEE
COLLEGE PIERRE DE BELLEYME
2013**