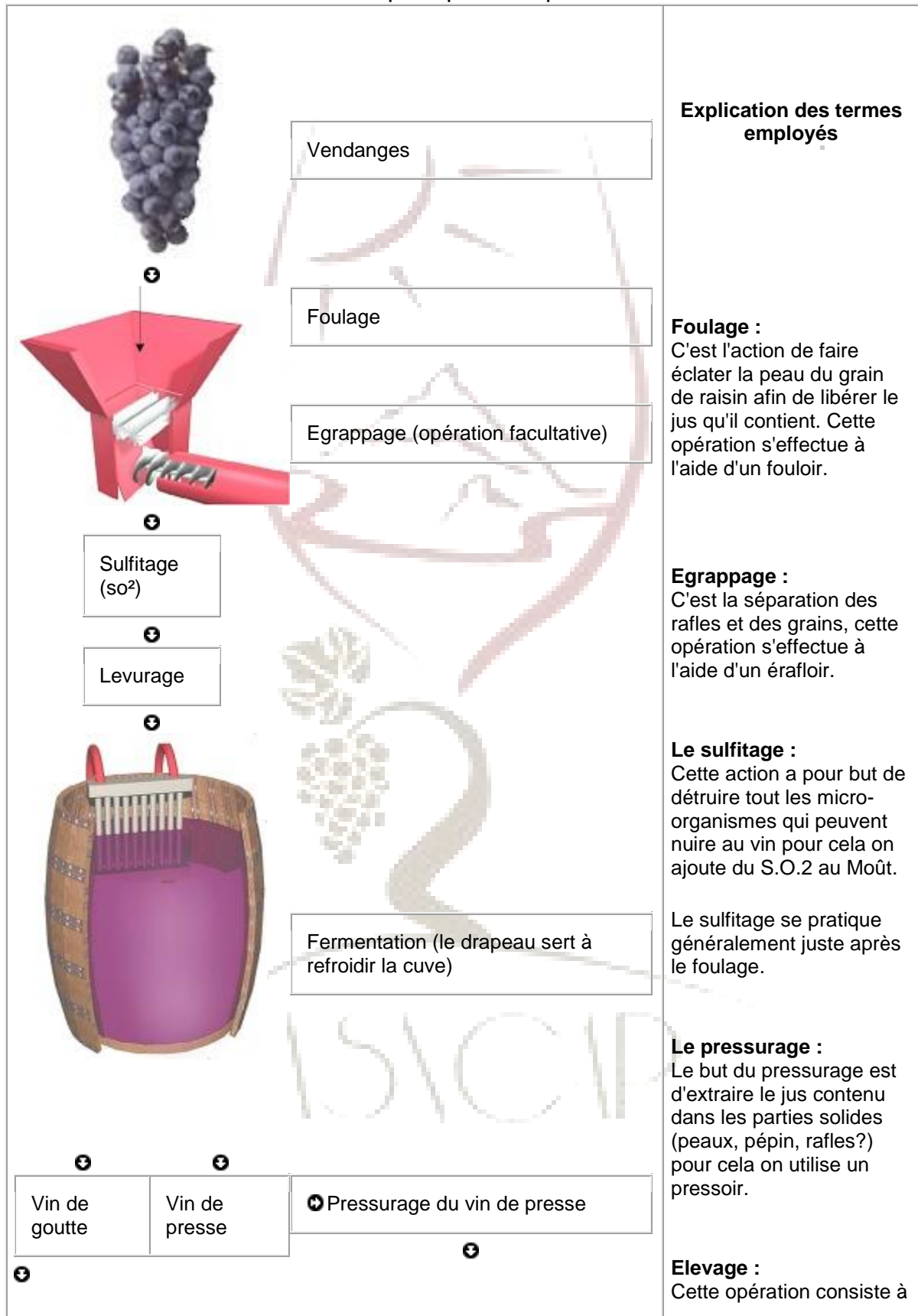
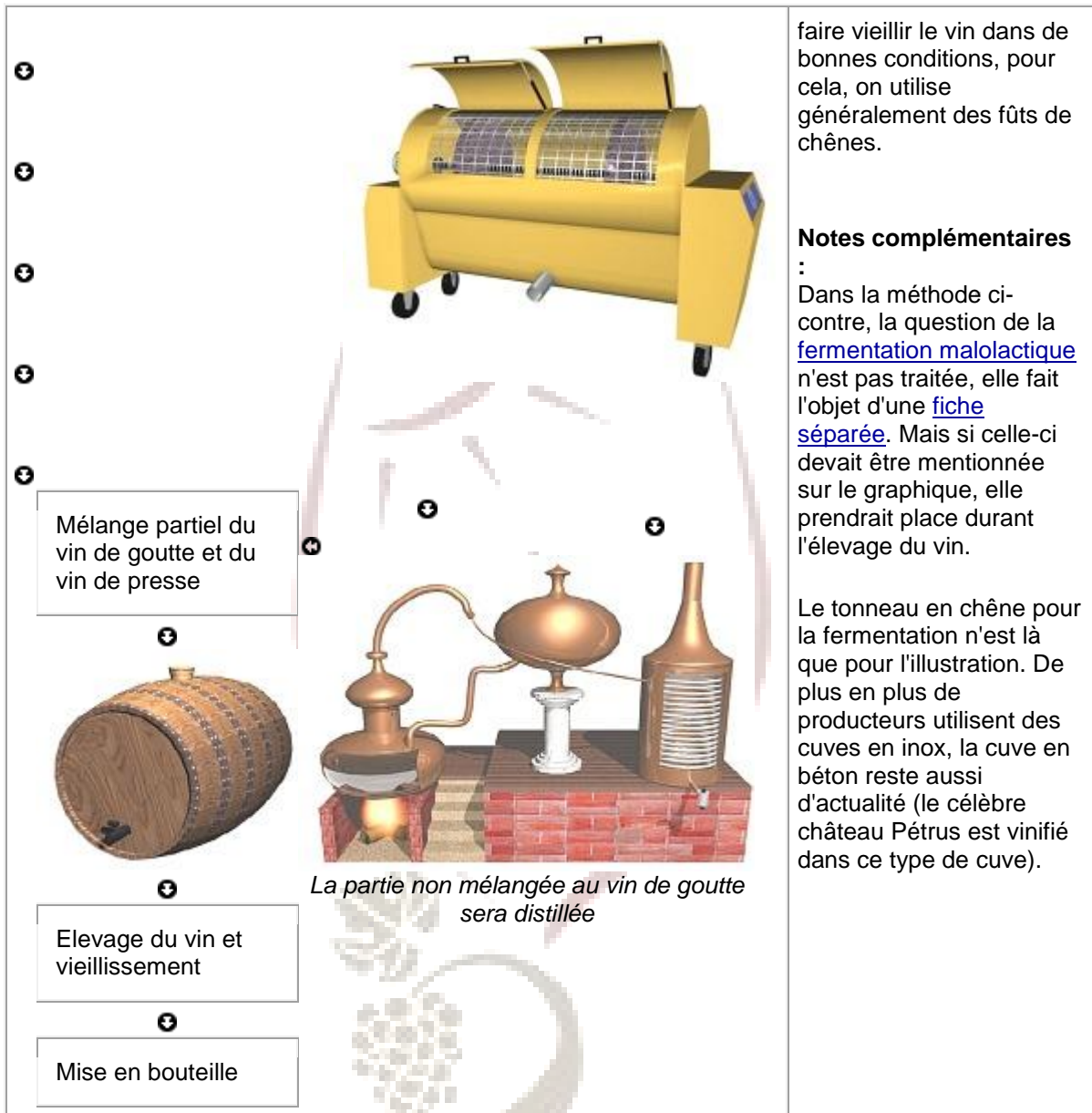


La vinification en Rouge

Les principales étapes





faire vieillir le vin dans de bonnes conditions, pour cela, on utilise généralement des fûts de chênes.

Notes complémentaires

: Dans la méthode ci-contre, la question de la [fermentation malolactique](#) n'est pas traitée, elle fait l'objet d'une [fiche séparée](#). Mais si celle-ci devait être mentionnée sur le graphique, elle prendrait place durant l'élevage du vin.

Le tonneau en chêne pour la fermentation n'est là que pour l'illustration. De plus en plus de producteurs utilisent des cuves en inox, la cuve en béton reste aussi d'actualité (le célèbre château Pétrus est vinifié dans ce type de cuve).