

Château Haut-Veyrac

Saint Emilion Grand Cru

UNE INNOVATION DE TAILLE EN VINIFICATION !

Depuis le mois de septembre, Haut-Veyrac a entamé une nouvelle collaboration avec l'œnologue Julien BELLE, co-associé du laboratoire Oenoteam (valeur montante de l'œnologie Bordelaise) qui nous a permis de bénéficier d'une forme très ingénieuse de vinification.

Qu'apporte cette innovation ?

Déjà éprouvée depuis 4 ans par d'autres clients du laboratoire, la bio-protection est le nom donné à cette nouvelle technique qui permet de garantir :

- Le **Respect du fruit** pour une meilleure extraction des arômes.
- Une plus grande **Maîtrise** des différents stades de **vinification** qui autorise entre autre l'allongement des temps d'extraction.
- **Protection** naturelle contre l'**oxydation**.
- **Prévention** contre les **Altérations** organoleptiques.
- **50 % en moins de sulfites** soit très en dessous des normes admises pour les vins bios.

En quoi consiste-t-elle ?

Cette prouesse est permise par l'ajout en nombre important de levures indigènes à l'encuvage (nous utilisons une souche très proche de celle que l'on retrouve à l'état naturel sur nos raisins). Celles-ci occupent tout l'espace et empêchent le développement de toutes autres bactéries. De facto, elles protègent naturellement la vendange. Elles sont opérantes jusqu'à 9% d'alcool, ce qui nous laisse tout le loisir d'opérer la pré-macération à froid pour commencer l'extraction sans alcool des différents composés (arômes, tanins, anthocyanes, ...). Ensuite les fermentations alcooliques et malolactiques s'enclenchent concomitamment et se poursuivent jusqu'à complète transformation du sucre et de l'acide malique. Vient alors le temps de l'élevage, c'est à ce moment-là seulement, juste avant le passage en barriques que nous sulfitions pour garantir la bonne conservation du vin et prévenir toutes altérations.

En synthèse, nous adoptons à 100% la bio-protection qui bien maîtrisée n'a à nos yeux que des avantages et gageons que dans quelques années elle deviendra la norme des vins de qualité !



Château Haut-Veyrac

Saint-Etienne de Lisse
33330 Saint-Emilion

05 57 40 02 26

contact@chateau-haut-veyrac.com

www.chateau-haut-veyrac.com

Siret - 331 902 171 00023
TVA - FR70331902171
Capital 1 106 480,38 €
NAF - 0121Z