

## Vinification des Vins blancs de Bourgogne

Mécanique

Manuelle

**Vendanges**

Triée  
Eraflée

Pressurage

**Mise en cuve**

le débouillage généralement après un enzymage

Pré-fermentation à froid 12°C Plusieurs jours

Jus clair soutiré

Début de la **fermentation alcoolique**  
dix-huit à vingt-quatre degrés (chaptalisation ?)  
En fûts

**Chaptalisation  
si degré naturel  
insuffisant**

Fermentation malolactique  
En fûts sur lies et bâtonnage  
ou en cuves

**Soutirage,**  
**Elevage** pendant plusieurs mois  
Vin est collé, filtré et  
**Mis en bouteilles**