



**NON VRAIMENT, IL NE S'AGIT PAS DU COURS DU CAC 40 !**

**Vous pouvez lire la suite en toute quiétude :**

Le vigneron établit un tel graphique pour chacune de ses cuves, à compter de la date de la vendange et jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. **En rouge la densité**, qui est liée au taux de sucre dans le moût ; elle baisse avec la

transformation des sucres en alcool et doit atteindre 995 (pour des vins secs). **En vert la température**, qui augmente en début de fermentation ; elle est régulée par circulation d'eau réfrigérée dans un serpentin placé dans la cuve et ne doit pas excéder 30°. Ce sont les deux données de base mesurées quotidiennement pour chaque vin.

## VENDANGE 2008

« Épargnées par les intempéries répétées qui ont affecté les autres appellations françaises, les AOC du Languedoc tirent leur épingle du jeu. Le millésime 2008 s'annonce gourmand et incomparable autour d'une petite récolte saine et très prometteuse. » (Languedoc News, oct. 2008).

Au Mas de Vedel nous avons vendangé une semaine plus tard que l'an passé, sous un très beau soleil.



**Le vin de coule... (AOC rouge 2008)**

**BREAKING NEWS**

**BREAKING NEWS**

**BREAKING NEWS**

Cette année nous avons aussi vinifié un vin rosé.

Astiquez bien vos barbecues pour être prêts à le goûter au printemps...