



## Les vendanges ont commencé le 15 septembre au mas de Vedel



ce jeune vendangeur n'a pas l'air  
malheureux de sa journée

et cette belle vendangeuse  
est une vraie pub pour la cuvée

**Le week-end du 15/16 vendange de mourvèdre, grenache noir et syrah pour le rosé 2012.**

**La vendange de grenache noir et syrah pour le Grès de Montpellier (rouge) aura lieu à partir du week-end suivant.**

### Comment décide-t-on la date de vendange de chaque vigne ?

**On fait des prélèvements de raisins, on les observe, on les goûte, on les écrase et on fait analyser le jus, une à deux fois par semaine. L'objectif est de vendanger au moment où la parcelle est au top de la maturité « phénolique » (les phénols sont les composés aromatiques du raisin), avec un taux de sucre et une acidité idoines. Le vigneron et son œnologue décident aussi en fonction du type de vin recherché et de la qualité sanitaire du raisin.**



### **Pressurage du rosé**

Pour le vin rosé, comme pour le vin blanc, la vendange est pressée directement.

Le jus de raisins (un régal pour tous les vendangeurs !) est stocké dans une cuve et refroidi (10° env.) pour qu'il décante. Les parties solides se déposent au fond (« bourbes ») et sont éliminées 36 heures plus tard. On laisse alors la température remonter ce qui permettra à la fermentation de commencer.