



## LEXIQUE

**Assemblage** : action d'assembler plusieurs vins dans des proportions définies chaque année par le vigneron afin de créer un produit équilibré et de qualité.

**bâtonnage** : remise en suspension des lies déposées au fond de la barrique pour extraire des arômes et de la structure.

**bourbe** : matière solide en suspension dans le jus de raisin (particules de peau et mucilages divers)

**collage** : procédé visant à la clarification ou à l'assouplissement d'un vin.

**délestage** : retrait du jus de raisin emprisonné sous le marc et remise en suspension de ce jus sur le gâteau de marc en vue d'extraire couleur, arôme et structure.

**Mutage** : action d'interrompre une fermentation par l'addition d'alcool en vue de conserver les sucres naturels et les arômes de fruits.

**lies** : matières solides en suspension dans le vin composées de levures vivantes ou mortes.

**pigeage** : action d'enfoncer à l'aide d'une pige le marc flottant dans la cuve afin de faciliter et de développer les échanges avec le vin en fermentation.

**pressurage** action de presser le fruit à l'aide d'un pressoir afin d'en extraire le jus.

**stabulation à froid** : maintien du jus de raisin à 5°C pour extraire les arômes contenues dans les bourbes.

**Vin dépouillé** : vin exempt de lies donc devenu limpide.

