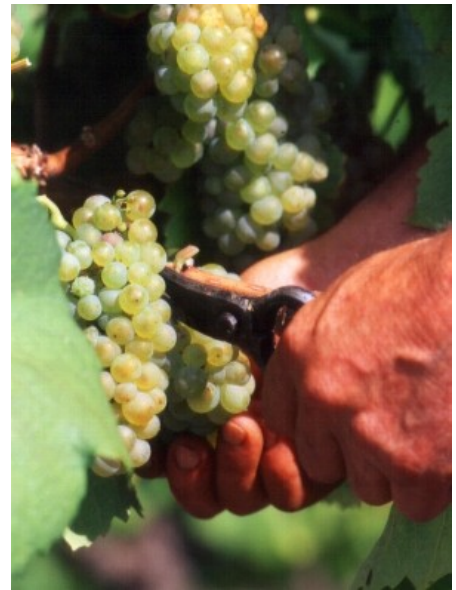


CAVE, VINIFICATION & VOLONTE DURABLE

Pour le vignoble Musset-Roullier, la viticulture «durable» est aussi présente à la cave et durant les vinifications. Il s'agit de valoriser les efforts réalisés en amont pour préserver la vigne et le terroir.

LA CAVE

- Récupération des effluents dans une fosse pour épandage
- Pas de rejets dans les eaux pluviales
- Pas d'utilisation de chlore pour désinfecter le matériel vinaire
- Le moins d'interventions possibles sur les vins, maîtrise des apports en SO₂
- Limitation des produits d'entretien par utilisation d'eau chaude



LA VINIFICATION



L'objectif est de faire des vins originaux, de caractère pour valoriser tout le travail fait en amont dans la vigne.

État d'esprit perfectionniste !

- **Vins jeunes** : à la fois flatteur mais non dénué de personnalité et de délicatesse (gamme les fruits de la jeunesse)
- **Vins de terme** : complexité, caractère, finesse. Travail lent, peu interventionniste,

sans brûler les étapes ou l'observation et la réflexion prennent plus de

temps que l'intervention, favoriser l'élevage et la maturation.