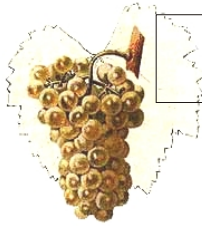


## L'ELABORATION DU VIN DE PAILLE



*Vendanges*

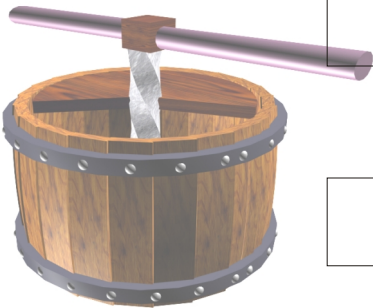
Les vendanges du savagnin et du chardonnay sont tardives car les raisins sont cueillis à surmaturation.

*Passerillage*

Autrefois les raisins étaient étendus sur de la paille, aujourd'hui les grappes sont suspendues sur des fils dans un local sec pendant deux à trois mois où ils vont se dessécher.

*Egrappage*

On procède à l'élimination des grains altérés.



*Pressurage*

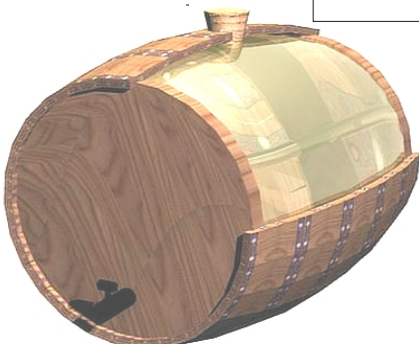
Il se fait lentement dans de petits pressoirs en bois. Le moût a un taux de sucre naturel qui dépasse souvent les 306 g/L minimum imposé, on atteint généralement les 400g et parfois même les 500g.

*Fermentation*

Les jus, très visqueux, fermentent dans des barriques de chêne en cave froides. La fermentation ne commence qu'à la fin de l'hiver et dure environ 1 an.

*Vieillessement*

Au moins deux ans en fûts avant la mise en bouteille.



*C'est un vin très cher car 100 kg de raisins donnent 18 litres de vin. Vin remarquable de douceur et d'arômes, sa durée de conservation est indéfinie, il titre de 14 à 18°, il peut être commercialisé en 1/2 bouteille ou en 1/2 clavelin. Appellations : Etoile*