



Une vinification bordelaise traditionnelle est conduite dans des cuves inoxydables gérées par un système de thermorégulation.

La capacité du cuvier est de l'ordre de 10 000 hectolitres répartis dans 56 cuves d'une capacité unitaire de 60 à 220 hectolitres.

La durée de cuvaison qui peut varier de 15 à 25 jours est déterminée à la dégustation en fonction de l'évolution tannique des vins en fermentation.

De façon à respecter au maximum la finesse et le fruité, la température de fermentation ne dépasse pas 28/30°C. Il en est de même des remontages qui sont limités en nombre et d'intensité modérée.

La sélection des vins de presse est assurée « cuve à cuve » ce qui permet un grand nombre de choix lors des dégustations d'assemblage.