



TAP

Champagné-Saint-Hilaire

**Vendanger la  
vigne**

# La vigne à Champagné-St-Hilaire



# Les cépages

## Les cépages anciens

- Le Baco
- Le Noah
- L'Othello
- La Folle
- L'Isabelle
- L'Oberlin
- Le Rayon d'or
- 

## Les cépages actuels

- Le Cabernet
- Le sauvignon
- Le Merlot
- Le Chardonnay
- Le pinot Noir
- Le Riesling
- Le Muscat
- Le Gamay
- Le Chasselas
- Le Silvaner

# La vigne au printemps



# La vigne en fleur



# Les raisins



Raisin rouge



Raisin blanc

# Cueillir le raisin en septembre



# Outil de cueillette (la serpette et la vendangette)





# Le panier ou la baquet et la hotte



# La cueillette



# Remplir la cuve



# Fin de la cueillette



# Le fouloir ou égrenoir



# La fermentation



# Le pressoir



# Les barriques et le chai





# La cave ou le chai



# Le repas de fin des vendanges

