

### Voici les étapes pour la méthode traditionnelle ...



On part du vin de base

**1**



Ajout de sucre + levure (liqueur de tirage)

**2**



Prise de mousse...

**3**



Remuage

**4**



Dégorgement

**5**



On complète avec la liqueur de dosage

**6**

### Voici les étapes pour la méthode rurale



On part du vin de base, qu'on refroidit en cours de fermentation ...

**1**



Prise de mousse en bouteille quand le vin revient à température...

**2**

### Voici les étapes pour la méthode par transfert ...



On part du vin de base

**1**



Ajout de sucre + levure (liqueur de tirage)

**2**



Prise de mousse...

**3**



Le vin repose en cuve, puis est filtré

**4**



Ajout de la liqueur de dosage

**5**



Mise en bouteille

**6**

### Voici les étapes pour la méthode de la gazéification



On part du vin de base

**1**



Ajout de gaz via un saturateur

**2**



Mise en bouteille

**3**

### Voici les étapes pour la méthode de la cuve close ...



On part du vin de base

**1**



Ajout de la liqueur de dosage, en cuve

**2**



La prise de mousse se fait en cuve

**3**



Mise en bouteille

**4**



**LE VIN PAS À PAS**

La méthode simple pour Apprendre le vin