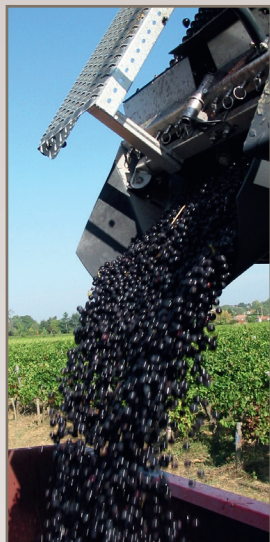


CONSEIL ŒNOLOGIQUE MILLÉSIME

Vous apporter les clés du millésime pour réussir vos vinifications.



PUBLIC CONCERNÉ

Viticulteurs-vinificateurs,
Maîtres de chai,
Directeurs techniques.

TARIFICATION DE LA PRESTATION

Au forfait ou à la carte selon vos besoins, sur devis.

CONTACT (ET/OU RÉFÉRENT)

Les Œnologues des
CENOCENTRES.

Ou
Paul GODARD de BEAUFORT
Service Vigne et Vin
05 56 35 00 00
p.godard-beaufort@gironde.chambagri.fr

VOUS SOUHAITEZ

- Appréhender les grandes lignes du millésime pour en tirer le meilleur parti.
- Bénéficier d'un avis extérieur sur une problématique précise.
- L'intervention d'un œnologue compétent pour sécuriser votre process.

NOUS VOUS PROPOSONS

- Une intervention de l'œnologue avant les vendanges.
- Un suivi hebdomadaire pendant les vinifications.
- Un accompagnement pendant la phase d'élevage.

NOUS VOUS APPORTONS

- Des conseils adaptés aux caractéristiques du millésime et au profil produit.
- À la parcelle : des dégustations commentées de baies pour déterminer la date optimale de vos vendanges.
- Au chai : des dégustations de vos cuves pendant les vinifications.
- Un accompagnement aux moments clés de l'année (préparation aux Concours, assemblages primeur, mises, dégustations journalistes...).

NOTRE EXPÉRIENCE (NOS RÉFÉRENCES)

- Une présence depuis plus de 30 ans sur votre secteur.
- Plusieurs milliers de viticulteurs girondins nous font déjà confiance.
- Des œnologues-conseil dynamiques et compétents, au fait de nouvelles techniques.

LES « PLUS » DE LA PRESTATION

- Le service d'analyses complémentaires de notre laboratoire accrédité COFRAC.
- Une relation directe avec le Conseiller Viticole de votre secteur.
- Les bénéfices directs des expérimentations menées par le Service Vigne et Vin de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.