

Si ma région était ... un produit
Ce serait le vin

Le vin de Bordeaux est cultivé dans le département de la Gironde. On produit du vin rouge, du rosé, du vin blanc et aussi du mousseux.

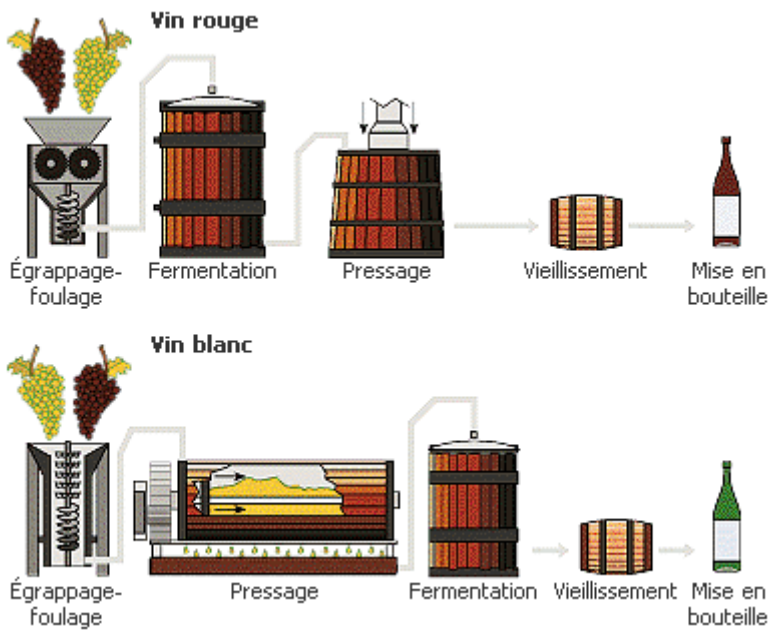
La vigne est présente depuis la période de l'antiquité où les romains étaient présents dans la région.

Le vin Sauterne est un vin blanc sucré qui se mange avec le foie gras et les desserts. Il est très bon mais il est fait avec du raisin pourri. On appelle cela la pourriture noble.



Le raisin de droite est le meilleur pour ce type de vin.

Voici un schéma avec les étapes de la vinification



Le chai est l'endroit où sont conservés les tonneaux



Certains vins de Bordeaux son parmi les plus réputés et les plus chers du monde faisant de Bordeaux une référence.

Les métiers autour du vin :

- Le vigneron
- L'œnologue
- Le maître de chai
- Le caviste

Une année dans la vigne :

HIVER : la taille de la vigne

PRINTEMPS : labourage du sol, soigner les bourgeons, mettre des produits pour lutter contre les maladies

ETE : on retire les feuilles, on commence à sélectionner les meilleures grappes

AUTOMNE : les vendanges, c'est la récolte du raisin

