

**COMME CHAQUE CAVE EST  
DIFFÉRENTE, NOS PRESTATIONS  
EN SUIVIS ET CONSEILS  
ŒNOLOGIQUES S'ADAPTENT A  
VOS BESOINS ET OBJECTIFS**

## ACCOMPAGNEMENT



### AU VIGNOBLE

Choix des parcelles  
Préparation des vendanges  
Gestion des apports



### EN CAVE

Réflexion sur le process de vinification  
Adaptation au millésime  
Elevage  
Assemblage  
Plan de contrôle analytique  
Interprétation des résultats  
Collage / Filtration  
Gestion de l'oxygène dissous  
Stabilité de la couleur



### LE CONDITIONNEMENT

Préparation optimale de vos vins

## Les solutions Charlot

### DEFINIR ENSEMBLE LES AXES DE REFLEXION

1. Analyse de vos besoins et attentes

Par exemple :

Quels sont vos objectifs produits ?

Comment les atteindre ?

Comment gagner en qualité et en  
régularité ?

Comment optimiser le fonctionnement de  
votre cave ?

2. Diagnostic

3. Vous proposer une solution  
personnalisée, souple et évolutive

### NOS FORMULES :

Pourpre : 5 à 10 visites / an\*

Vermillon : 11 à 15 visites / an\*

Carmin : 16 à 20 visites / an\*

Rubis : 21 à 25 visites / an\*

Grenat : 26 à 30 visites / an\*

Cerise : 31 à 35 visites / an\*

\*du 01 septembre de l'année en cours au 31  
Aout de l'année suivante