

**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