



**UNE PHOTO GLAMOUR :** oui, c'est un égrossoir ce bel appareil en inox. La vendange est vidée de la benne (bleue) dans la trémie de l'égrossoir. Il sépare :

- les baies (les grains) qui tombent dans la pompe à vendange placée sous l'appareil
- des rafles qui sont rejetées sur le côté (contre le mur) et évacuées.

Seules les baies sont envoyées par la pompe à vendange dans le pressoir (blancs et rosés) ou la cuve (rouges), via le tuyau noir visible au sol derrière l'égrossoir.

L'égrossoir n'est utile que pour ceux qui vendangent encore manuellement ; les machines à vendanger, elles, ne récoltent que les baies et laissent la rafle sur la souche.

## **BREAKING NEWS**

## **BREAKING NEWS**

## **BREAKING NEWS**

**VENDANGE 2010 :** c'était du 14 au 17 septembre au mas de Vedel. Année de sécheresse encore, état sanitaire impeccable, rendement moyen: 12 Hl/ha. Pour la qualité des vins, ce sera à vous de juger!

## **RETROUVEZ-NOUS AUSSI SUR FACEBOOK**

Des nouvelles du mas de Vedel au fil de l'eau sur Facebook : Mas de Vedel. Demandez à devenir ami du mas de Vedel sur Facebook, publiez vos appréciations sur nos vins, interrogez-nous...

**JEU CONCOURS** pour fêter les vendanges: 3 bouteilles à gagner pour le premier qui donnera la bonne réponse à la question posée. Connectez-vous vite sur facebook !!



Une grappe de syrah mûre pour la vendange, mas de Vedel, 14 septembre 2010 (vigne dite « le Busard », plantée en 2004).