

VINIFICATION EN ROSÉ

RAISINS ROUGES

EGRAPPAGE

Séparation des baies et des rafles

Baies : grains de raisin

Rafle : partie ligneuse de la grappe

FOULAGE

Eclatement des baies

Permet de libérer la pulpe et le jus de raisin (appelé moût).

MACERATION DE
COURTE DUREE
et PRESSURAGE

MOÛT

Macération écourtée

de la pellicule des raisins rouges dans le jus pour augmenter la couleur.

MARC destiné à la distillation
Marc : ensemble des parties solides des raisins (pellicules, pépins) encore imprégnées d'alcool.

FERMENTATION
ALCOOLIQUE

Le moût séparé de toutes impuretés et parties solides est mis en fermentation

(phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont transformés en alcool sous l'action des levures).

Elle dure en moyenne 8 à 15 jours.

VIN ROSE

Le vin est clarifié, stabilisé, puis élevé, filtré et mis en bouteilles.

CLARIFICATION
STABILISATION

MISE EN BOUTEILLES

En fonction des particularités régionales, il existe des modes opératoires différents à l'intérieur de ce schéma général du processus de vinification en rosé.