



VIGNIFICATION DES VINS ROSES



Dans le cadre de **raisins rouges** à destination du **vin Rosé**, on ne cherche pas la maturité de la pellicule mais **l'expression du fruit dans le jus** pour déterminer la date précise de la récolte.

La vendange se réalise de très bonne heure le matin, pour récolter un raisin frais. Cela permet une meilleure expression du fruit et une diffusion de la couleur plus faible.

Aussitôt arrivée la vendange est déposée dans **une presse pneumatique** et subie une pression maximale très faible (0.5bar) pour éviter de triturer la pellicule.

Refroidis à 10°, on laisse les jus décanter pendant 48 heures. Le dépôt appelé « Bourbe » est éliminé et les jus clairs sont envoyés en cuves de **fermentation**. Elle va durer 3 semaines à une température contrôlée de 15°. C'est à basse température que les levures naturelles du raisin révèlent tout le potentiel aromatique

L'élevage se réalise en cuve inox, pendant 2 mois. Les lies fines de fermentation sont gardées et utilisées. Elles vont permettre grâce aux opérations de « batonage » (remise des lies en suspension) de libérer des précurseurs aromatiques, de favoriser la rondeur et le volume en bouche.

La mise en bouteilles s'effectue courant janvier.

