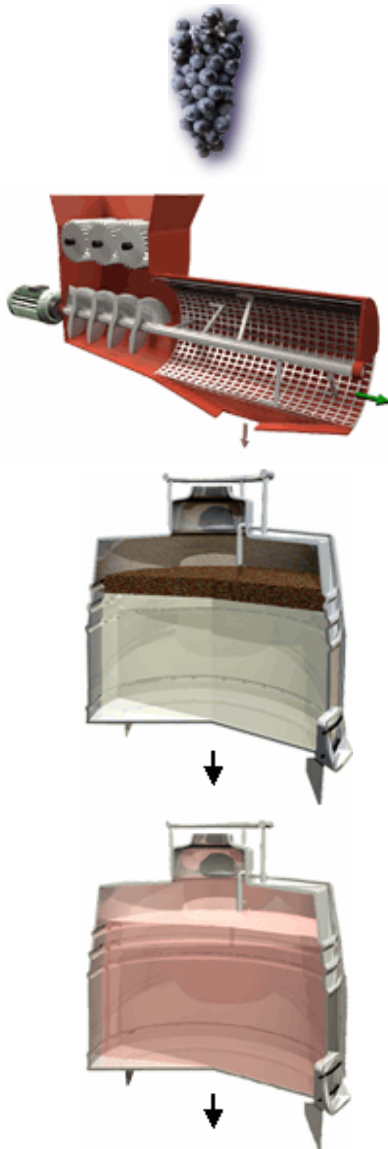


La vinification des vins rosés

Méthode de la saignée



Vendanges : cépage à peau noire et à jus blanc.

Fouillage : les grains sont éclatés.

Egrappage : total ou partiel.

Sulfitage : léger pour éviter un départ de fermentation non désiré.

Macération pelliculaire :

Le jus, incolore va doucement se colorer au contact des peaux. Après 12 à 48 heures de macération (selon la couleur désirée), le moût est soutiré en totalité ou partiellement pour éviter le contact prolongé des peaux : c'est la saignée. Il est remonté dans une nouvelle cuve où il effectuera sa fermentation alcoolique.

Débourage : par gravité ou centrifugation.

Levurage : avec des levures sélectionnées.

Fermentation : à basse température, durée de 10 à 14 jours

Soutirage et mise en bouteille : pas de fermentation malolactique

Note

– Il faut distinguer la saignée partielle de la saignée totale : En effet, dans le cas de la saignée partielle, seulement une partie de la cuve sera vinifiée en rosé, le reste sera vinifié en rouge. Dans le cas de la saignée totale, c'est la totalité de la cuve qui sera vinifiée en rosé.

– Comme pour l'élaboration des vins blancs, les moûts sont clarifiés avant le début de fermentation, afin d'obtenir plus de finesse.

– Pour conserver une certaine fraîcheur des vins rosés à la dégustation, on évite la fermentation malolactique car cela enlèverait de l'acidité.